CALENDARIO

GEORGICO

DELLA SOCIETÁ AGRARIA SUBALPINA

PER L'ANNO XI-XII. (1803 V. S.)

ALL' ISTRUZIONE

DEGLI AGRICOLTORI PIEMONTESI.

TORINO

DALLA STAMPERIA NAZIONALE.

PREFAZIONE

DEL VICE-DIRETTORE.

Che l'agricoltura sia stata il primo destino dell'uomo; che essa fosse dagli antichi la più stimata fra le arti; ch'ella sia l'alimentatrice universale, e che formi la ricchezza primaria del nostro globo, sono verità di fatto, cui niuno contradice. Ma quest'agricoltura all'uomo sì benefica, e necessaria, è ella dappertutto studiata, protetta, promossa? Di questo problema, che annunzio, rimetto ad altri l'esame, e lo scioglimento. Non tacerò, che la nostra Piemontese georgica instituzione è una prova, che tra noi il filosofo vi medita sopra, il legislatore la protegge, ed il Governo la promuove. Da sì favorevoli disposizioni studiamoci, o Socj, di ricavare il maggior utile pos-

sibile : per ſare ciò efficacemente vi vogliono uomini forniti di cognizioni, e che abbiano mire superiori a quelle del volgo operatore. Gli atti della Agraria Società nostra offrendo al pubblico migliorati metodi d'agricoltura, esaminati principj, e combinati coi fatti, e conseguenze dedotte, dimostrano che a noi non manca chi contempla la natura, e la ragione investiga delle cose. Ma questi teoretici beneficj sono eglino diffusi così, e conosciuti, che si propaghino tutti colla tacita sola meditazione sino al colono, che non di rado indarno di sudor bagna la fronte e le glebe? Se all'agricoltore non ispetta il teorizzare sull' arte sua, sta però nell'opera sua la perfezione di essa. Socj, le vostre scoperte, le sperienze dell'orto d'agricoltura, un tesoro ozioso sarebbero, qualora non giungessero al proprietario delle terre, e non si estendessero sino all'agricoltore. Affine di ottenere quest' opportuna comunicazione, che illumini il lavoratore de' terreni, voglionvi compendj chiari, semplici, facili de' primi principj del loro mestiere; dei metodi convenienti al terreno, che coltivasi; compendj, che parlino la lingua

rusticale, compendj, che dovrebbero introdursi nelle scuole, dove la gioventù contadina riceve l'educazione, che le si conviene. Il Governo (se il parlar mi è lecito) trascurar non dovrebbe questo mezzo tante volte inefficacemente proposto, e che non è nè difficile, nè dispendioso.

Di fatti prevedendo questa nostra Società, che in sino a tanto che sussisterebbe un tale ostacolo, poco frutto si sarebbe potuto sperare dalle voluminose opere georgiche da essa, e dai privati autori pubblicate, intenta a propagare l'utilità pubblica si è determinata sin dal 1791 di compilare, e pubblicare colle stampe un manuale georgico col titolo di Calendario *ad uso principalmente degli agronòmi Piemontesi; in questa collezione di dodici volumetti già a quest' ora pubblicati si trovano esposte le più importanti operazioni di campagna, varie vantaggiose scoperte, e le più utili pratiche nella coltivazione de' prodotti indigeni, e d'altri nuovamente introdotti, giovevoli agli uomini, ed al bestiame.*

Per la più facile circolazione di queste compendiate utili istruzioni, ha ora pensato di eccitare l'interessamento, e lo spe-

rimentato zelo de' Prefetti, perchè il presente Calendario Georgico venga distribuito, e propagato ne' diversi Dipartimenti: a tal richiesta hanno essi favorevolmente corrisposto, onde v' ha luogo a sperare, che le nostre istruzioni, le quali hanno per oggetto l'accrescimento, e i progressi delle villerecce cognizioni, recheranno in seguito alla Nazione Piemontese quella maggior prosperità, che noi tutti desideriamo.

NOTIZIE DIVERSE

SCOPERTE ASTRONOMICHE.

Due pianeti, che finora erano sfuggiti alle ricerche di tutti gli astronomi, furono scoperti nello scorso anno; il primo dal signor Piazzi astronomo di Palermo, il quale gli diede il nome di *Cerere*, chiamato però da alcuni col nome stesso dello scopritore. Questo pianeta passa al meridiano pochi minuti dopo Urano, e questa vicinanza ne rende facile il paragone. Quest'ultimo pare una stella di quinta, o sesta grandezza, e si può facilmente distinguere ad occhio nudo; *Cerere* però sfugge ai migliori occhj; essa non e in fatti maggiore di una stella di settima grandezza.

L'altro fu ultimamente scoperto dal signor Olbers, astronomo di Brema, riconosciuto, e confermato dai cittadini Burckast, e Lalande nipote. Questo pianeta sembra una stella di ottava grandezza; il suo diametro è quattro volte minore di quello della terra.

Vedansi sopra le rivoluzioni di ambedue i pianeti

Se pare singolare, che un anno solo abbia arricchito l'astronomia di due pianeti, non lo parrà meno, che il celebre La-place ne abbia sospettata anticipatamente l'esistenza colla sola forza del calcolo.

Quadro del sistema del mondo (1).

	RIVOLUZIONE dei PIANETI.				Distanze dal Sole in miriametri.
	g.	h.	′	″	
La terra	365	5	48	48	15287873
La luna.	29	12	44	3	
Mercurio	87	23	14	33	5917938
Venere	224	16	41	24	11058215
Marte	686	22	18	27	23294021
Pianeta di Piazzi (Cerere) . .	1679	20	15		42282000
Pianeta d'Olbers (innominato) .	1702	17			42666000
Giove	4330	14	39	2	79511909
Saturno	10746	19	16	15	145836700
Urano o Herschel	30589	8	39		291720130

	Diametri in miriametri.	Grandezze rapporto alla terra.
La terra	1274	
La luna	348	Un 1/49
Mercurio	519	1/15
Venere	1223	Meno di 1/9
Marte	663	1/5
Giove	13843	1300 volte maggiore.
Saturno	12723	1000 volte.
Urano	5522	80 volte.
Anello di Saturno	29688	
Diametro del Sole	142083	1384462 volte maggiore.

Declinazione dell'ago calamitato, osservato li 2 maggio 1802 (v. s.) dal cittadino Bouvard 22.°, 3.' verso l'Ouest.

(1) *La ristrettezza delle pagine di questo Calendario non permettendo di aggiungere la colonna delle riduzioni dei miriametri in miglia Piemontesi; vedansi queste nella seconda edizione del Saggio metrico del cittadino* Anton-Maria Vassalli-Eandi *professore di fisica all'Ateneo.*

TAVOLA

DI DIFFERENTI ALTEZZE.

L'ALTEZZA dell'atmosfera fino dove può riflettere la luce è di 7 miriametri.

Fin dove può sostenere nubi di un miriametro circa, secondo Bouguer.

Altezza della montagna di Chimboraco nel Perù 6274 metri sopra il livello del mare.

La sommità di Pichinca ha 4742 metri di altezza. Questo è il termine costante [illegible] neve nella zona torrida.

Il monte Bianco 4774 metri.

La parte più elevata del monte Atlante 2400

Il picco di Teneriffa, secondo il citt. Borda 3710

Il monte Cenisio 1841

Le più alte cime dei Pirenei, le quali sono il monte Perduto, e la Maledetta 3435

Il monte Etna in Sicilia. 3258

Il monte Tourné nel già ducato d'Aosta 3279

Il monte rotondo in Corsica 2823

Il monte Libano . . . . 2[illegible]

La piazza di Quito nel Perù 2847

Il monte s. Gotardo 3215

L'ospedale del gran s. Bernardo . . . 2418

Il monte Puy-de-Dôme (secondo il cittadino Delambre) 1478

Il lago di Ginevra (secondo il sig. de Luc) sopra il livello del mare .	398	
Chambery	267	
Acque della Senna in Parigi, sopra il livello del mare.	33	
La torre di Strasburgo alta al di sopra del terreno metri . . .	142	9
La gran piramide del Cairo, metri .	151	
La croce di s. Pietro di Roma, metri	122	7
Torino (secondo Beccaria) sopra il livello del mare, metri	255	31
Osservatorio dell Accademia delle scienze della medesima citta . .	299	51
Rivoli	410	98
Superga (Beccaria)	730	88
Mondovi	551	56
Exilles.	1105	51
S. Michele della Chiusa (Nappione,	877	06
Ivrea (Needham)	397	5
Ginevra (Saussure).	366	3
Aosta . . . }	597	6
Cormaggiore . } Needham . . .	1197	8
S. Remy . . }	1588	8
Le Reculet . . . . } Saussure	1687	7
Sorgente del Rodano . }	1752	1
Sorgente del Po (Napione) . . .	2210	
Convento del gran san Bernardo (Needham)	2418	6
Col des Fenetres (Saussure e Pictet .	2748	
Il s. Gotardo (Scheuchzer) . . .	3115	8
Rocciamellone (Napione) , . . .	3442	8
Morres (Beccaria)	4[illegible]66	4
Monbianco (Saussure).	4775	
Mongibello (incerto) . , . . .	3238	6

COMPUTI ECCLESIASTICI.

Aureo numero	18
Epata comune	7
Ciclo solare	20
Indizione Romana	6
Lettera Domenicale	B

FESTE MOBILI.

Settuagesima	6 Febbrajo.
Ceneri	23 Febbrajo
Pasqua di Risurrezione	10 Aprile.
Rogazioni	16 17 18 Maggio.
Ascensione del Signore	19 Maggio.
Pentecoste	29 Maggio.
SS. Trinità	5 Giugno.
Corpo del Signore	9 Giugno.
Domenica I. d'Avvento	27 Novembre.

QUATTRO TEMPI.

Primavera	2 4 5 Marzo.
Estate	1 3 4 Giugno.
Autunno	21 23 24 Settembre.
Inverno	14 16 17 Dicembre.

SEGNI DEL ZODIACO.

♈ Ariete.	♎ Libbra.
♉ Toro.	♏ Scorpione.
♊ Gemelli.	♐ Sagittario.
♋ Cancro.	♑ Capricorno.
♌ Leone.	♒ Acquario.
♍ Vergine.	♓ Pesci.

ECCLISSI.

Vi saranno in quest'anno due ecclissi del sole.

Il primo seguirà li 21 febbrajo (2 ventoso) e sarà invisibile all'Europa.

Il secondo sarà ai 17 agosto (29 termifero) a noi visibile.

Il suo principio sarà circa alle ore 6 del mattino; il suo mezzo alle 7 circa, ed il fine alle 8.

La parte ecclissata del sole sarà di 4 dita circa, nella parte settentrionale del disco del sole.

	GENNAJO.	NEVOSO	☾
✠	1 SAB. *La Circ. del Sig.*	11	7
B	2 *Dom.* s. Difend.	12	8
	3 Lun. s. Genoveffa. v.	13	9
	4 Mart. s. Tito. Vesc.	14	10
	5 Merc. s. Emiliana.	15	11
✠	6 Giov. l'*Epif. del Sig.*	16	12
	7 Ven. s. Albert. ⊙ *L. p.*	17	13
	8 Sab. s. Massim. *di dic. s.*	18	14
B	9 *Dom.* s. Giuliano.	19	15
	10 Lun. B. Gondisalvo.	20	16
	11 Mart. s. Onorata v.	21	17
	12 Merc. s. Greca v. e m.	22	18
	13 Giov. s. Veronica.	23	Lun. 19
	14 Ven. s. Ilario V.	24	ap. 20
	15 Sab. s. Mauro Ab.	25	21
B	16 *Dom. SS. N. di G.* ☾ *U. Q.*	26	22
	17 Lun. s. Antonio Ab. *m.*	27	23
	18 Mart. s. Liberata v.	28	24
	19 Merc. s. Marta m.	29	25
	20 Giov. ss. Fab. e Seb. mm.	30	26
		PIOVOSO	
◐	21 Ven. s. Agnese v. e m.	1	27
	22 Sab. s. Gaudenzio Vesc.	2	28
B	23 *Dom.* s. Raim. ● *L. n.*	3	29
	24 Lun. B. Paola G. *di gen. m.*	4	Lun. 1
	25 Mart. Conv. di s. Paolo.	5	per. 2
	26 Merc. s. Policarpo V.	6	3
	27 Giov. s Gio. Grisostom.	7	4
	28 Ven. s. Cirillo Patriarc.	8	5
	29 Sab. s. Fr. di S. ☽ *P. Q.*	9	6
B	30 *Dom.* s. Martina s.	10	7
	31 Lun. s. Pietro N.	11	8

FEBBRAJO. PIOVOSO.		☉
1 MART. s. Orso.	12	9
2 Merc. *Pur. di M.V.*	13	10
3 Giov. s. Biagio. V.	14	11
4 Ven. s. Aventino p.	15	12
5 Sab. s. Agata v. e m.	16	13
B 6 *Dom.* Settuag. ⊙ *L. p.*	17	14
7 Lun. s. Romualdo. *s.*	18	15
8 Mart. s. Gio. di M.	19	16
9 Merc. s. Apol. v m.	20	Lun. 17
10 Giov. s. Scolastica v.	21	ap. 18
11 Ven. s. Tigrino m.	22	19
12 Sab. s. Gozzelino Tor.	23	20
B 13 *Dom.* Sessagesima.	24	21
14 Lun. s. Valentino ☾ *U. q*	25	22
15 Mart. ss. Faust. e G. m. *s.*	26	23
16 Merc. s. Giusto.	27	24
17 Giov. B. Alessio Fal.	28	25
18 Ven. s. Simeone patr.	29	26
19 Sab. s. Beatrice Cert.	30	27
VENTOSO.		
B 20 *Dom.* Quinquagesima.	1	28
21 Lun. s. Eleonora ● *L. n.*	2	Lun. 29
22 Mart. s. Margarita. *di Feb.*	3	per. 1
23 Merc. *le Ceneri serz.*	4	2
24 Giov. s. Mattia Ap.	5	3
25 Ven. s. Costanza v.	6	4
26 Sab. s. Alessandro P.	7	5
B 27 *Dom.* I. di Quaresima.	8	6
28 Lun. s. Eusebio ☽ *P. q. mat.*	9	7

MARZO. *VENTOSO.*		☉
1 MART. s. Donato.	10	8
2 Merc. s. Simp. *Temp.*	11	9
3 Giov. s. Fortunato.	12	10
4 Ven. s. Lucio P. *Temp.*	13	11
5 Sab. s. Eugenia m. *Temp.*	14	12
B 6 *Dom.* II. s. Cirillo.	15	13
7 Lun. s. Tommaso d'Aq.	16	14
8 Mart. s. Gio. ☉ *L. p.*	17	15
9 Merc. s. Francesco. *m.*	18	Lun 16
10 Giov. ss. 40 Sol. mm.	19	ap. 17
11 Ven. s. Candido m.	20	18
12 Sab. s. Gregorio M. P.	21	19
B 13 *Dom.* III. s. Modesta m.	22	20
14 Lun. s. Matilde Reg.	23	21
15 Mart. s. Longino m.	24	22
16 Merc. s. Giuliano ☾ *U. q.*	25	23
17 Giov. s. Patrizio V. *s.*	26	24
18 Ven. s. Gabr. Arc.	27	25
19 Sab. s. Giuseppe.	28	26
B 20 *Dom.* IV. B. Ambrogio	29	27
21 Lun. s. Benedetto Ab.	30	28
GERMILE.		
22 Mart. s. Paolo V.	1	Lun. 29
23 Merc. s. Fedele ● *L. n.*	2	per. 1
24 Giov. s. Catter. *di Mar. m.*	3	2
✠ 25 Ven. *la SS. Annun.*	4	3
26 Sab. s. Teodoro V.	5	4
B 27 *Dom. di Passione.*	6	5
28 Lun. s. Sisto III P.	7	6
29 Mart. s Bertoldo *P. q.*	8	7
30 Merc. B. Amedeo *m.*	9	8
31 Giov. s. Balbina v.	10	9

	APRILE. *GERMILE.*		☺
	1 VEN. la Mad. de' 7 d.	11	10
	2 Sab. s. Franc. di P.	12	11
B	3 *Dom. delle Palme.*	13	12
	4 Lun. s. Isidoro Arciv.	14	13
	5 Mart. s. Vincenzo Fer.	15	14
	6 Merc. s. Celestino I. P.	16	Lun. 15
	7 Giov. *santo.* ☉ *L. p.*	17	ap. 16
	8 Ven. *santo.* *matt.*	18	17
	9 Sab. *santo.*	19	18
B	10 *Dom. Pasqua di Risurr.*	20	19
	11 Lun. s. Leone Magno.	21	20
	12 Mart. B. Angelo Car.	22	21
	13 Merc. s. Ermenegildo.	23	22
	14 Giov. s. Liduvina v.	24	23
	15 Ven. s. Anastasia ☾ *U. q.*	25	24
	16 Sab. s. Giulia. *matt.*	26	25
B	17 *Dom. in Albis.*	27	26
	18 Lun. s. Perfetto p. m.	28	27
	19 Mar. s. Leone IX. P.	29	28
	20 Merc. s. Agnese da M.	30	Lun. 29
	FIORILE.		per.
	21 Giov. s. Secondo. ● *L. n.*	1	30
	22 Ven s. Sotero *di Apr. s.*	2	1
	23 Sab. B. Alessandro S.	3	2
B	24 *Dom.* II. s. Fedele.	4	3
	25 Lun. s. Marco Ev.	5	4
	26 Mart. s. Mercellino P.	6	5
	27 Merc. s. Zita v.	7	6
	28 Giov. s. Vitale. ☽ *P. q.*	8	7
	29 Ven. s. Pietro m. *sera*	9	8
	30 Sab. s. Caterina da S.	10	9

		MAGGIO. FIORILE.		☺
B	1	DOM. III. il P.di s.G.	11	10
	2	Lun.s.Atanasio.P.	12	Lun 11
	3	Mar. l'Invenz. di s. Cr.	13	ap. 12
	4	Merc. la SS. Sindone.	14	13
	5	Giov. s. Pio V. P.	15	14
	6	Ven. m dis.Gio. ⊙ *L. p.*	16	15
	7	Sab. s. Stanislao V. *ser.*	17	16
B	8	*Dom.* IV. s. Vittore.	18	17
	9	Lun. s. Gregorio Naz.	19	18
	10	Mart. s. Antonino D.	20	19
	11	Merc. s. Ponzio V.	21	20
	12	Giov. s. Pancrazio m.	22	21
	13	Ven. s. Pietro Regalado	23	22
	14	Sab. s.Bonifacio. ☾*U.q*	24	23
B	15	*Dom.* V.la M.d. B.C. *m.*	25	24
	16	Lun. s. Onorato *Rog.*	26	25
	17	Mart. s. Pasquale. *Rog.*	27	26
	18	Merc. s. Felice. *Rog.*	28	Lun. 27
	19	Giov. *l'Ascensione del S.*	29	per. 28
	20	Ven. s. Bernardino	30	29
		PRATILE.		1
	21	Sab. s. Donato ● *L. n.*	1	2
B	22	*Dom.* VI. *di Mag. m.*	2	3
	23	Lun. s. Desiderio V.	3	4
	24	Mart. s. Susanna m.	4	5
	25	Merc. s. Maria Mad.	5	6
	26	Giov. s. Filippo N.	6	7
	27	Ven. s. Gio. I. P.	7	8
	28	Sab. s.Emilio *Vig.* ☽*P.q.*	8	9
B	29	*Dom. di Pentecoste. m.*	9	Lun. 10
	30	Lun. s. Felice I. P.	10	ap. 11
	31	Mart. s. Petronilla	11	

	GIUGNO. *PRATILE.*		☺
	1 MERC. s Cresc. *Temp.*	12	12
	2 Giov. s. Erasmo.	13	13
	3 Ven. s. Clotil. *Temp.*	14	14
	4 Sab. s. Claudio *Temp.*	15	15
B	5 *Dom. la SS. Ti.* ☉ *L. p.*	16	16
	6 Lun. M. del Sacr. *mat.*	17	17
	7 Mart. s. Roberto A.	18	18
	8 Merc. s. Medardo V.	19	19
✠	9 Giov. *il C. del Sig.*	20	20
	10 Ven. s. Margarita ved.	21	21
	11 Sab. s. Barnaba Ap.	22	22
B	12 *Dom.* s. Leone P. ☾ *U. q.*	23	23
	13 Lun. s. Ant. da P. *sera.*	24	24
	14 Mart. s. Basil. M. P.	25	Lun. 25
	15 Merc. s. Vito m.	26	per. 26
	16 Giov. s. Gio. F. R.	27	27
	17 Ven. llSS. Cuore di Gesù.	28	28
B	18 Sab. ss. Marco e M. mm.	29	29
	19 *Dom.* s. Giuliana ● *L. n. di Giug. mat.*	30	30
	MESSIDORO.		
	20 Lun. la M. della Cons.	1	1
	21 Mart. Luigi Gonz.	2	2
	22 Merc. s. Paolino V.	3	3
✠	23 Giov. s. Zenone m. *V.*	4	4
	24 Ven. *N. di s. Gio. B.*	5	5
B	25 Sab. s. Massimo V.	6	6
	26 *Dom.* s. Eurosia v. e m.	7	7
	27 Lun. s. Maggior. ☽ *P. q.*	8	Lun. 8
	28 Mart. s. Leone P. *mat.*	9	ap. 9
	29 Merc. ss. Pietro e P.	10	10
	30 Giov. Com. di s. Paolo.	11	11

LUGLIO.	MESSIDORO.		☉
1 VEN. s. Teobaldo.	12		12
2 Sab. la Visit. di M.V.	13		13
B 3 *Dom.* s. Lanfranco Arciv.	14		14
4 Lun. s. Ulrico V. ⊙ *L p.*	15		15
5 Mart. B Michele. *sera*	16		16
6 Merc. s. Domenica.	17		17
7 Giov. B. Lorenzo C.	18		18
8 Ven. s. Elisabetta R.	19		19
9 Sab. s. Cirillo V.	20	Lun.	20
B 10 *Dom.* s. Seconda v. m.	21	per.	21
11 Lun. s Pio. ☾ *U. q.*	22		22
12 Mart. .Gio. Guat. *sera*	23		23
13 Merc. s. Anacleto P.	24		24
14 Giov. s. Bonav. Car.	25		25
15 Ven. B. Bernardo B.	26		26
16 Sab. la M. del Carm.	27		27
B 17 *Dom.* s. Alessio.	28		28
18 Lun. s. Camillo ● *L. n.*	29		29
19 Mart. s. Vinc. *di Lug. s.*	30		1
	TERMIDORO.		
20 Merc. s. Margarita v.	1		2
21 Giov. s. Prassede v.	2		3
22 Ven. s. Maria Madd.	3		4
23 Sab. s. Liborio V.	4		5
B 24 *Dom.* s Cristina v. m.	5		6
25 Lun. s. Giacomo M. Ap.	6	Lun.	7
26 Mart. s. Anna ☽ *P. q.*	7	ap.	8
27 Merc. s. Pantaleone. *ser.*	8		9
28 Giov. s. Celso m.	9		10
29 Ven. s. Marta.	10		11
30 Sab. s. Orso V. d'Au.	11		12
B 31 *Dom.* s. Ignazio di L.	12		13

		AGOSTO. *TERMIDORO.*			☺
	1	LUN. s. Pietro in V.	13		14
	2	Mart. la M.degli A.	14		15
	3	Merc. s. Lidia. ☾ *L. p.*	15		16
	4	Giov. s. Domenico. *m.*	16		17
	5	Ven. Mad. della N.	17	Lun	18
	6	Sab. Trasfig del Sig.	18	per.	19
B	7	*Dom.* s. Gaetano T.	19		20
	8	Lun. s. Ciriaco.	20		21
	9	Mart. s. Romano. ☾ *U. q.*	21		22
	10	Merc. s. Lorenzo. *sera*	22		23
	11	Giov. s. Susanna v.	23		24
	12	Ven. s. Chiara v.	24		25
	13	Sab. s. Ippolito m. *Vig.*	25		26
B	14	*Dom.* s. Eusebio pr.	26		27
✠	15	Lun. l' *Assunz. di M.V.*	27		28
	16	Mart. s. Rocco e Gia.	28		29
	17	Merc. s. Bened. ● *L. n.*	29		30
	18	Giov. s. Magno. *di Ag. s.*	30		1
		FRUTTIDORO.			
	19	Ven. s. Ludovico. V.	1		2
	20	Sab. s. Bernardo Ab.	2	Lun.	3
B	21	*Dom.* s Gioachino.	3	per.	4
	22	Lun. s. Gioanna Fr.	4		5
	23	Mart. s. Filippo Ben.	5		6
	24	Merc. s. Bartolommeo.	6		7
	25	Giov. s. Luigi Re. ☽ *P. q.*	7		8
	26	Ven. s. Secondo m. *sera.*	8		9
	27	Sab. s. Marcellino.	9		10
B	28	*Dom.* s. Agostino.	10		11
	29	Lun. la Decol. di s G. B.	11		12
	30	Mart. s. Rosa di Lima.	12		13
	31	Merc. s. Raimondo.	13		[illegible]

	SETTEMBRE. *FRUTTID.*			☽
	1 Giov. s. Eg. ⊙ *L. p.*	14		15
	2 Ven. s. Anton. *sera*	15	Lun.	16
	3 Sab. s. Serapia. v.	16	per.	17
B	4 *Dom.* s. Rosa di V.	17		18
	5 Lun. s. Lorenzo. G.	18		19
	6 Mart. ss. Fausto, e Cc.	19		20
	7 Merc. s. Grato V.	20		21
✠	8 Giov. *N. di M. V.* ☾ *U. q.*	21		22
	9 Ven. s. Sergio P. *mat.*	22		23
	10 Sab. s. Nicola da T.	23		24
B	11 *Dom. SS. N. di M.*	24		25
	12 Lun. s. Emiliano.	25		26
	13 Mart. s. Giuliano.	26		27
	14 Merc. l' esalt. di S. C.	27		28
	15 Giov. s. Nicomede p.	28		29
	16 Ven. s. Cipriano ● *L. n.*	29		1
	17 Sab. s. Giust. *di Set. m.*	30		2
	GIORNI COMPIM.			
B	18 *Dom.* s. Giuseppe. da C.	1	Lun.	3
	19 Lun. s. Gennaro Arc.	2	ap.	4
	20 Mart. s. Eustachio m.	3		5
	21 Merc. s. Mat. ap. *Temp.*	4		6
	22 Giov. s. Maurizio. m.	5		7
	23 Ven. s. Tecla *Temp.*	6		8
	ANNO XII VENDEMM.			9
	24 Sab. *Temp.* ☽ *P. q.*	1		10
B	25 *Dom.* B. Pacifico. *mat.*	2		11
	26 Lun. s. Giustina.	3		12
	27 Mart. ss. Cosma, e D.	4		13
	28 Merc. s. Wenceslao.	5		14
	29 Giov. s. Michele Arc	6		15
	30 Ven. s. Girolamo p.	7		

OTTOBRE.	*VENDEM.*	☉
B 1 SAB. s. Remig. ☉ *L. p.*	8	Lun. 16
2 *Dom. M. del R. m.*	9	per. 17
3 Lun. s. Candido. m.	10	18
4 Mart. s. Francesco d'As.	11	19
5 Merc. s. Placido, e Cc.	12	20
6 Giov. s. Brunone.	13	21
7 Ven. s. Marco P. ☾ *U. q.*	14	22
B 8 Sab. s. Pelagia. *sera*	15	23
9 *Dom.* M. del B. R.	16	24
10 Lun. s. Franc. Borg.	17	25
11 Mart. s. Germano V.	18	26
12 Merc. s. Serafino.	19	27
13 Giov. s. Edoardo Re.	20	28
14 Ven. s. Fortunata v.	21	29
B 15 Sab. s. Teresa v. ● *L. n.*	22	Lun. 30
16 *Dom.* s. Gallo. *di Ot. s.*	23	ap. 1
17 Lun. s. Fiorenzo V.	24	2
18 Mart s. Luca Ev.	25	3
19 Merc. s. Pietro d'Al.	26	4
20 Giov. s. Irene v. m.	27	5
21 Ven. ss. Orsola e Cc.	28	6
B 22 Sab. s. Maria Salome.	29	7
23 *Dom.* s. Sev. ☽ *P. q. s.*	30	8
	BRUMAJO.	
24 Lun. s. Rafaele Arc.	1	9
25 Mart. ss. Crispino e C.	2	10
26 Merc. B. Bonaventura.	3	11
27 Giov. s. Sabina m.	4	12
28 Ven. ss. Sim., e G. Ap.	5	13
B 29 Sab. s. Onorato V.	6	Lun. 14
30 *Dom.* s. Serap. ☉ *L. p.*	7	per. 15
31 Lun. *Vig.* *matt.*	8	16

NOVEMBRE. *BRUMAJO.*			☺
1 MART. *Tutti i Santi*	9		17
2 Merc. Com. de' D.	10		18
3 Giov. s. Uberto.	11		19
4 Ven. s. Carlo Borr.	12		20
5 Sab. ss. Zaccaria ed E.	13		21
B 6 *Dom.* s. Leonar. ☾ *U. q.*	14		22
7 Lun. s. Fiorenz. *matt.*	15		23
8 Mart. ss. 4 Cor. m.	16		24
9 Merc. s. Teodoro.	17		25
10 Giov. s Andrea Av.	18		26
11 Ven. s. Martino V.	19	Lun.	27
12 Sab. s. Martino P.	20	ap.	28
B 13 *Dom.* s. Uomobono.	21		29
14 Lun. s. Gioc. ● *L. n. di*	22		30
15 Mar. s. Gertr. *Vig. Nov. m.*	23		1
✠ 16 Merc. *Com. de' SS. Ap.*	24		2
17 Giov. s. Gregorio.	25		3
18 Ven. s. Romano m.	26		4
19 Sab. s. Elisabetta d'Ung.	27		5
B 20 *Dom.* s. Felice di Val.	28		6
21 Lun. la Pr. di M. V.	29		7
22 Mart. s. Cecilia. ☽ *P. q. mat.*	30		8
FRIMAJO.			
23 Merc. s. Clemente I. P.	1		9
24 Giov. s. Gio. della Cr.	2		10
25 Ven. s. Caterina v. m.	3		11
26 Sab. s. Pietro P.	4		12
B 27 *Dom. I dell' Avvento.*	5	Lun.	13
28 Lun. s. Greg. P. ⊙ *L. p.*	6	per	14
29 Mart. s. Illuminata. *s.*	7		15
30 Merc. s. Andrea Ap.	8		16

DICEMBRE.	*FRIMAJO.*	☺
1 Giov. s. Eligio.	9	17
2 Ven. s Bib. v. *Dig*	10	18
3 Sab. s. Francesco Sav.	11	19
B 4 *Dom.* II. s Barbara v. m.	12	20
5 Lun. s. Dalmazzo V.	13	21
6 Mart. s. Nic. ☾ *U. q.*	14	22
7 Merc. s Ambr. *mat.*	15	23
8 Giov. *Concez. di M. V.*	16	Lun. 24
9 Ven. s Siro V. *Dig.*	17	ap. 25
10 Sab. la S. Casa di L.	18	26
B 11 *Dom.* III. s. Damaso I P.	19	27
12 Lun. s. Valerico Ab.	20	28
13 Mart. s Lucia v. m.	21	29
14 Merc. s Sp. *T.* ● *L. n. di*	22	1
15 Giov. s Fortun. *Dic. m.*	23	2
16 Ven. *Temp.* s. Adelaide	24	3
17 Sab. *Temp.* s. Lazaro V.	25	4
B 18 *Dom* IV. s. Rufo m.	26	5
19 Lun. s. Nemesio m.	27	6
20 Mart. s. Giulio m.	28	7
21 Merc s. Tom. Ap. ☽ *P. q.*	29	8
22 Giov. s. Fla iano. *s.*	30	9
	NEVOSO.	
23 Ven. *Dig.* s. Vittoria.	1	10
24 Sab. *Vig.* s. Delfino V	2	11
B 25 *Dom. la Nat di G. C.*	3	Lun. 12
26 Lun. s. Stefano protom.	4	per. 13
27 Mart s. Gioan Ap. Ev	5	14
28 Merc ss. Inn. mm. *L. p.*	6	15
29 Giov. s. Tomm. Ar. *m.*	7	16
30 Ven. s. Giocondo.	8	17
31 Sab. s. Silvestro. P.	9.	18

FIERE

CHE SI FANNO NEL PIEMONTE.

GENNAJO.

3 Scarnafigi. 17 Fossano, e Nizza. 20 Dronero, Loano, e Nizza.

FEBBRAJO.

3 Chiusavecchia, Melle, Monesilio. 5 Borgomaro. 7 Pontestura *gior.* 10. 14 Sommariva del Bosco. 16 Casale *giorni* 3. 25 Mondovì, Villafranca di Piemonte. 26 Vercelli *gior.* 3.

MARZO.

1 Cuneo. 7 Casalborgone, S. Germano. 15 Revello. 19 Castelnuovo di Scrivia *gior.* 3. 21 Almese, Castelnuovo di Tortona, S. Damiano d'Asti. 26 Ciriè, La-Motta, Moretta, Rosano, Verzuolo. 28 Caraglio, Moncalvo *gior* 3. 29 Asti *gior.* 3. 30 Martiniana.

APRILE.

2 Casale *gior.* 3, Livorno. 4 Bagnolo. 6 Felizzano. 8 Pallanza. 11 Orbassano. 13 Cumiana, Dronero, Mondovì. 18 Demonte, Ivrea *gior.* 3, Fenestrelle, Saluzzo, Savigliano. 23 Pinerolo *gior.* 3, Serravalle di Tortona, Valenza del Po. 24 Alessand. *gior.* 15, Bra, Coconato, Borgo S. Dalmaz., Lagnasco. 26 Bardoneschia. 28 Alba, Giaveno. 30 Buttigliera d'Asti, Cigliano.

M A G G I O.

2 Bozzolasco, S. Damiano di Cuneo, Issime, Racconigi, Refrancore. 4 Ceva, Exilles. 5 Canelli, Casalborgone, Fossano, Lanzo, Melle, Montechiaro, Niella del Tanaro, Scarnahgi, Villefranche d'Aosta. 6 Cezzana, Chatillon. 7 Centallo, Montanaro, Sommariva del Bosco. 9 Carignano, Cornegliano, Chiomonte, Gassino, Sanfront, Santhià. 10 Costigliole di Saluzzo. 11 Cavour. 12 Casteldelfino, Pianezza, 16 Aosta *g.* 2, Busca, S. Giorgio Canav., S. Peyre, Rocca de' Baldi. 20 Bricherasio *g.* 3, Demonte. 21 Chieri, Cavallermaggiore. 23 Moncalvo *gior.* 3, Brignano, Voghera *gior.* 8. 24 Chivasso, S. Martino di Nizza 25 Antei, Saluzzola, Sospello *gior.* 3. 26 Montaldo *g* 3. Vigone. 27 Murazzano. 30 Barge, Francavilla, Verrez.

G I U G N O.

1 Acqui, La-Sale. 3 Vico *g.* 2. 10 Demonte, Viù. 11 S. Germano, Lilliane d'Aosta. 13 Caluso, Caravonica, Lavriano, Moncalvo *gior.* 3, Monesilio, Villanuova d'Asti *gior.* 4. 15 Challant, Lezegno, Masserano. 16 Montaldo *g.* 3. 18 Aglie 20 Bobbio, Cherasco *gior* 3, 25 Caraglio, Mondovì, Moretta. 30 Aprico, Cezzana.

L U G L I O.

1 Torre di Luserna. 14 S. Damiano d Asti *gior.* 3. 16 Bassignana, Moncalieri, Torria. 18 Millesimo. 22 Biella 23 Rivarolo. 25 Cezzana di Susa. 26 Agliano, Cassine *gior.* 3, Roccaverano, S. Stefano di Bormida. 27 Bene, Liverno, Masserano, Mombarcaro, Monesilio

Niella del Tanaro, None, Occimiano *gior.* 3. 30 Monastero, Martiniana.

A G O S T O.

1 Carrù, Novara *gior.* 3. 2 Bianzè, Castelnuovo d'Asti, Levice, Varzi g. 3. 4 Lequio, Rivalta d'Acqui, Serravalle di Tortona g. 3 5 Cesole, Lavriano, Lesegno, Prunei. 6 Monforte. 8 Bistagno. 9 Saluzzo, Stradella. 10 Pontinvrea. 11 Bobbio, Cavour, Castagnole delle Lanze, Dogliani, Santia, Villanuova d'Asti g. 4. 12 Orzara d'Acqui. 13 Cagna. 16 Bozzolasco, Bricherasio g. 3, Breglio, Cambiagno, Castello, Casalnocetta, Crevacuore, Incisa, Mosso *gior.* 3, Maro, Piozzo, Ponti, Roccaverano, Verzuolo. 17 Bra, Villafranca d'Asti 18 Cuneo g. 3, Crescentino. 10 Cavaglia, Caraglio, Gorzegno, Sessole. 22 Buttigliera d'Asti, Moncalvo g. 3, Nejve, Corio. 24 Borgomanero, Cosseria, Valenza. 25 Biella, Ceva, Cavallermaggiore, Chivasso, Luserna, S. Peyre, Perletto, Serravalle nelle Langhe, Valfenera. 27 Broni. 29 S. Albano, Buronzo, Paesana, Racconigi. 30 Murazzano.

S E T T E M B R E.

1 Asti g. 3, Brignano, Casale g. 3, Cravanzana. 2 Refrancore. 5 Roccaverano, Saluzzo. 6 Aosta. 7 Bozzolasco, Cigliano, Mallere, Stradella *gior.* 3. 9 Briga g.3, Corio, Moncrivello, Nizza di Monferrato, Vico del Mondovì 10 Bagnolo, Tortona, Viù. 11 Canosio, Moncalvo g. 3. 14 Acqui, Casalborgone, S. Elena, S. Germano, Lanzo, Murazzano, Montenotte, Polonghera, Pragelato, Revello. 15

Ayas, Gassino. 16 Ormea. 17 Monesilio, Tortona. 19 Casteldelfino Lagnasco, Valpelline. 20 Valdieri. 23 Brusson, Dogliani, Demonte, Garezzo, Prunei, Pinerolo, Roccaverano., Rocca de'Baldi, Scarnafigi, Saluzzola, Susa *gior. 3 d'entrata, 3 di fiera, 3 d'uscita.* 24 Entraque, Pont nel Canavese, Tortona. 26 Barge, Cogne, Mombello. 28 S. Damiano di Cuneo; Erumble, Riva, Valsesia. 29 Malvicino. 30 Borgo d'Alice, Bardoneschia, Entraque, Giaveno, Lilliane, Mombarcaro, S. Michele del Mondovì, Perosa, S. Peyre, Varallo, Vernante, Villanuova Solara.

OTTOBRE.

1 Mombercello *giorni* 2. Poirino, Rivarolo, Trino. 3 Castelvecchio d'Oneglia, Cocconato, Morges, S. Martino di Nizza, Robbio, Verolengo. 4 Alessandria *g.* 15, Bozzolasco, Caraglio, Châtillon, Martiniana, Mosso, Verzuolo. 6 Acceglio, Alice, S. Ambrogio, Oulx. 10 S Albano. 13 Melle, Villeneuve. 15 Envie, Monesilio, S. Stefano di Belbo. 18 Bussoleno *g.* 2, Ceva, Candelo, Chivasso, Crevacuore, Demonte, Piozzo, Pont, Voghera *gior.* 8. 19 Bibiana, Donas. 20 Cessole, Villastellone. 21 Cumiana. 22 Vigone. 24 Lequio. 25 Volpiano. 26 Castelnuovo di Scrivia *gior.* 5, Serravalle nelle Langhe. 28 Mioglia, La-Morra, Rivara, Varzi *g.* 3. 29 Aosta *gior.* 2, Bobbio, Bene, Canale, Costigliole d'Asti, Cezzana, Crescentino, Dronero, S. Front, Moncalieri, Priè. 31 Masserano.

NOVEMBRE.

2 Caramagna, Cavallermaggiore, S. Damiano d'Asti, Dogliani, Luserna, Piobesi di Torino, Polonghera, Pianezza, Varallo, Vercelli g. 3. 3 Avigliana, S. Peyre, Vico. 4 Carrù, Cornegliano, Cessole, S. Damiano di Cuneo, Gorzegno, Livorno, Nizza di Monfer., Roccaverano, Savigliano, Sommariva del Bosco g. 2. 5 Casale gior. 3, Cambiagno. 7 Fossano, Montechiaro, Verrez. 8 Alba, S. Benigno. 9 Agliano, Sospello g. 3. 10 Avigliana. 11 Agliè, Biella, Cirié, Cânelli, Cuneo, Cavour, Cavaglià, Chiomonte, Godiasco, Gattinara, S. Giorgio Canav., Garezzo, Lezegno, La-Sale, Novara, Ponzone, Salicetto, Strambino. 12 Bra, Chieri, Pont S. Martino, Serrav. di Tort. 14 Mondovì. 15 Carign., Cherasco. 17 Avigliana, Francav., Ivrea g. 3. 18 Busca, Diano d'Alba, Paesana, Trino. 19 Dego, Monesiglio, Spigno. 21 Monforte, Orbassano. 22 Brignan, Caraglio, Centallo, Montanaro, Perletto. 25 Barge, Cortemiglia, S. Damiano di Cuneo, S. Michele di Mondovì, Serravalle nelle Langhe, Scalenghe, Santhià g. 3, Villanuova di Mondovì, Villafalletto. 26 Rivoli. 29 Perosa. 30 Cajro.

DICEMBRE.

2 Caselle, Cossano, Castelnuovo d'Asti, Exilles, Loano, Murazzano, Peveragno, Saluzzo, Virle. 5 Borgo S. Dalmazzo, Cardé. 6 Bibiana, Caluso, Costigliole di Saluzzo Mallere, Sanfront, Savigliano, S Stefano di Belbo, Vernante. 7 Pancalieri. 9 Millesimo g. 3, Villafr. di Piem. 13 Ceva, S. Germ. Vercel. Racconigi, Trino, Vesme, Villanuova di Mondovì. 22 Nejve, Verzuolo. 23 Moretta.

Si avvisa, che occorrendo festivo qualche giorno dei sunnotati, in cui cade lo stabilimento d'ogni fiera, resta un tal giorno trasportato nel giorno successivo non festivo, o anteriore secondo l'uso.

NUOVA AGGIUNTA

DELLE FIERE MOBILI.

Avigliana. Nelli tre primi giovedì di novem.
S. Albano. Prima fiera nel lunedì dopo l'ultima domenica d'agosto.
Seconda fiera nel lunedì dopo la seconda domenica d'ottobre.
Bronі. L'ultimo sabato del mese d'agosto.
Caraglio. Oltre le sunnotate evvi quella, che cade nel lunedì della settimana di Passione.
Cuneo. Nel primo martedì di quaresima.
Dronero. Il primo mercoledì dopo Pasqua.
Demonte. Nel lunedì successivo alla domenica in Albis: altra nel venerdì successivo all'Ascensione; e quella nel venerdì successivo alla festa del Corpus Domini.
Felizzano. Il primo mercoledì d'aprile.
Francavilla. Nel primo giorno dopo Pentec.
Moncalvo. Prima fiera nel lunedì, martedì, e mercoledì dopo la SS. Annunziata
Seconda in simili giorni dopo l'Ascensione.
Terza dopo la festa del Corpus Domini.
Quarta dopo l'Assunzione di Maria Verg.
Quinta dopo la Natività di Maria Vergine.

Livorno. Nel sabato precedente la domenica delle Palme.
Montaldo. Prima fiera il giorno dell'ottava dell'Ascensione. Altra nel giorno dell'ottava del Corpus Domini.
Orbassano. Il primo giorno dopo Pasqua.
Savigliano. Il lunedì dopo la dom. in Albis.
Vigone. Il giorno dell'ottava dell'Ascensione.
Verolengo. Il giorno dopo la Mad. del Rosar.
Villastellone. Primo venerdì dopo s. Luca,

MERCATI

Che si fanno per tutto il Piemonte.

LUNEDÌ.

Andorno, s. Antonino, Biella, Cambiano, Casalborgone, Casale, Castellamonte, s. Damiano, Dronero, s. Front, Mombarcello, Mosso, Oleggio, Rivoli, Venasca, Verolengo, Piozzo, e Volpiano

MARTEDÌ.

Acqui, Biandrate, Canale, Canelli, Cavour, Chieri, Cuneo, Dogliani, s. Giorgio. Lanzo, Mondovì, Montechiaro, Sommariva del Bosco, Stradella, Susa, Varallo, Villafranca di Piemonte, Villafranca d'Asti, e Voghera.

MERCOLEDÌ.

Alle tre Case, Asti, Bagnolo, Busca, Buttigliera, Caraglio, Carignano, Carmagnola, Carrù, Chivasso, Fossano, Graglia, Masserano, Nizza di Monferrato, Orbassano, Pinerolo, Rivara, Saluzzo, e s. Salvadore.

GIOVEDÌ.

Avigliana, Barge, Biella, Carignano, Castagnole d'Asti, Cherasco, Corneliano, Cuorgnè, s. Maurizio, Moncalvo, Omegna, Racconigi, Valenza, Vigone, Villafalletto, e Villanuova d'Asti.

VENERDÌ.

Bagnolo, Borgomanero, Bra, Busca, Canelli, Cimiano, Ciriè, Crescentino, Ivrea, Luserna, Moncalieri, Rivoli, e Savigliano.

SABATO.

Alba, Borgo di Sesia, Chivasso, Cocconato, Crevacuore, Giaveno, Livorno, Mondovì, Montanaro, Pinerolo, Poirino, Saluzzo, e Vigevano.

NUOVA TARIFFA

DELLE MONETE.

ORO.		*fran.*	*cent.*
Luigi di Francia		23	70
Doppia di Piemonte , . .		28	45
Marenco		20	0
Zecchini	di Milano . .	11	63
	di Genova. . .	11	75
	di Venezia . .	11	79
	di Firenze . .	11	75
	di Roma . . .	11	47
Soprana		34	37
Quadruplo di spagna.	avanti il 1772	82	73
	dal 1772 al 1785	81	93
Portughesa nuova		88	67
Quadruplo di Genova . . .		77	55
Doppia di Milano		19	38
Ruspone		35	32

ARGENTO.	*fran.*	*cent.*
Scudo di Francia	5	94
Pezza da 5 franchi	5	0
Scudo di Piemonte	7	11
Pezza da 5 franchi Subalpina	5	0
Scudo di Milano	4	54
Scudo nuovo di Genova . .	6	48
Crosone, o Corona Imperiale	5	73
Tallero	5	27
Franceschina	5	48
Piastra nuova	5	29

MONETA

EROSA, ED EROSO-MISTA.

	fran.	centes.
Pezze da soldi 8	0	40
da soldi 7 e mezzo.	0	37.1/2
da soldi 4	0	20
da soldi 2 e mezzo.	0	12.1/2
da soldi 2	0	10
da soldi 1	0	5
da soldi 0 denari 6.	0	2.1/2
da soldi 0 denari 2.	0	1

STABILIMENTO DELLE POSTE.

Partenza da Torino tutti li giorni impari.	DESIGNAZIONE delle strade.	Arrivo a Torino tutti li giorni impari.
A ore 7 sera.	Asti . . . Alba . . . Alessandria . Acqui . . . Tortona . . Voghera . . Valenza . .	A ore 8 m.
A mezzogiorno	Ivrea . . . Cuorgné . . Aosta . . .	A ore 3 s.
	Chivasso . . Biella . . . Vercelli . . Casale . . . Milano ec. .	A ore 8 s.
	Chieri . . .	A ore 9 m.
	Pinerolo . .	A ore 8 m.
A ore 7 sera.	Carmagnola . Saluzzo . . Savigliano .	A ore 8 m

Partenza da Torino tutti li giorni impari.	DESIGNAZIONE delle strade.	Arrivo a Torino tutti li giorni impari.
A ore 7 sera.	Cuneo . . . Tenda . . Nizza (Alpi marittime) Cherasco . . Fossano . . Mondovì . . Ceva . . .	A ore 8 m.
	Susa . . . L'interno della Francia . .	A mezzog.

Non essendo ancora intieramente tolti gli ostacoli, che la Repubblica Ligure apporta allo stabilimento della nostra corrispondenza con essa, di due in due giorni, come lo prescrivono i regolamenti Francesi, si previene il Pubblico, che la corrispondenza da, e per questo Paese continuerà provvisionalmente d'aver luogo secondo l'ordine stabilito dopo il primo vendemmiajo.

Proposti dalla Società degli osservatori dell' uomo.

La Società degli osservatori dell' uomo ha richiamato l'attenzione dei filosofi sopra un importante soggetto. L' uomo escito dall' infanzia, ed arrivato all'età, nella quale deve cominciar col suo lavoro a soddisfare al suo debito verso i suoi simili, comincia pure a divenir soggetto all'influenza della professione, che imprende. Basta considerare la società con un poco d'attenzione, per vedere, che le diverse professioni modificano in mille guise il carattere di coloro, che le esercitano, li danno una direzione, la quale sarebbe facile a calcolarsi, e ancora a prevenirsi almeno in parte, se quest' influenza venisse osservata colla necessaria accuratezza, per essere *messa alla portata* di tutti gli spiriti.

La Società degli *osservatori dell'uomo* ha quindi proposto per soggetto d'un premio, che accorderà nella sua seduta pubblica dei 29 vendemmiajo dell'anno 12, il soggetto seguente:

" Determinare con osservazioni generali,
„ e con una scelta d'osservazioni particolari,
„ quale è l'influenza delle diverse professioni
„ sul carattere di coloro, che le esercitano. „

Il premiò sarà di una medaglia in rame, con un compenso di 400 franchi.

Le memorie saranno ricevute fino al primo del mese di germile dell'anno 11.

Esse debbono venir indirizzate franche di porto al segretario perpetuo della Società degli *osservatori dell'uomo*, contrada della Senna, palazzo della *Rochefoucault* a Parigi.

CHIMICA.

Nuove sperienze sul zucchero delle bietole chiamate biarave, *dai Francesi* bettesraves.

Il dottore Achard pubblicò recentemente a Berlino i risultamenti del secondo saggio fatto sul zucchero di questa radice, sotto gli occhj della commissione perciò nominata da S. M. il re di Prussia. 1500 quintali di bietole hanno dato 5,952 libbre di zucchero brutto, 450 quintali di feccia, e 100 oncie di siroppo; 30 quintali di bietole, coltivate secondo il suo metodo, hanno dato per caduno 6 libbre, e 3 oncie di zucchero brutto. La feccia può venir sostituita al caffè, e può impiegarsi a distillare l'acquevite, e per il nutrimento del bestiame è migliore della medesima radice. In seguito al calcolo della commissione incaricata dell'esame di questa scoperta, ne risulta per la Prussia un annuale vantaggio di due milioni di *rixdalers*, ossia 8 milioni di franchi circa.

SAGGIO D'ESPERIENZE

Sopra l'influenza della luna, la fecondazione artificiale dell piante, e la castrazione del grano turco,

DI ANTON-MARIA VASSALLI-EANDI.

§. I. *Dell'influenza della luna.*

L'INFLUENZA della luna evidente nel flusso, e riflusso del mare, pressochè dimostrata sulle variazioni barometriche, è da gran tempo soggetto di quistione tra i medici, e tra gli agronomi, dei quali altri pretendono, che operi fortemente sulla sanità degli animali, e sopra i vegetabili; altri al contrario opinano essere nullo, od almeno insensibile l'effetto dell'azione lunare sopra gli esseri organizzati. Le prove, che ciaschedun partito reca in suo favore formano un non piccolo volume. Credo inutile d'accennarle, bensì dirò, che da gran tempo mi cadde in pensiero di esaminare con prove rigorose la natura, onde fondare il mio giudizio. Alcune esperienze già le ebbi parecchi anni sono; per ora ne indicherò soltanto due, che ho eseguite nell'ultimo scorso semestre.

Essendo opinione comune degli ortolani essere massimo l'influsso della luna sopra i ve-

getabili, domandai a quello, che lavora per mio conto, quale tra le piante ne va più soggetta; al che rispose essere *l'indivia*.

Presa una buona dose di ottima semente, feci lavorare uno spazio di terreno capace di essere diviso in 30 piccoli solchi, cioè di 4 tavole circa, indi gli 11 pratile (31 maggio v. s.) seminai il primo alle ore 8 del mattino, e così successivamente sino agli 11 mietitore (30 giugno v. s.) Ogni giorno seminai un egual solco della stessa semente, bagnando sempre il terreno tosto coperti i semi. Crebbero tutte egualmente rigogliose le piante senza mostrare alcuna rimarchevole differenza; onde da questa sperienza appare essere affatto insensibile il lunare influsso.

Per ripetere l'esperienza sopra altre piante, fatta preparare una tavola di terreno, la feci dividere in quattro solchi assai vasti per gettarvi varie sementi; indi li 10 dello scorso fruttifero (28 agosto v. s.) ne occupai uno con semi di *lattuche*, e di *spinacci*.

L'altro li 18 dello stesso mese, il terzo li 24; il quarto finalmente il primo giorno complimentario (18 settembre v. s.), cioè nei giorni delle quattro fasi lunari. Crebbero parimente tutte le piante senza mostrare altra differenza, che quella, che proviene dal ritardo della loro nascita; onde nemmeno questa sperienza è più favorevole dell'antecedente al lunare influsso.

Nota. *Nel leggere queste osservazioni il socio Avvocato Virginio mi disse avere osservazioni*

sopra le patate confermanti il lunare influsso; Buniva suggerì di esaminare l'influsso lunare per rapporto alla luce.

§. II. *Della fecondazione artificiale di alcune piante.*

Essendomi mancati i fiori del pomo nano, sul quale ho fatto l'esperienza l'anno scorso, mi cadde in pensiero di tentare l'accoppiamento dei fiori del persico con quelli del pero; a tal uopo, scelte due donzine di vegeti fiori dell'una, e dell'altra pianta, tagliai in varj giorni successivi le antere a dodici fiori del pero, al mattino per tempo appena aperti, e questi ho coperto con dodici fiori di persico abbondanti di maturo polline; la stessa vicendevole operazione ho fatto ai 12 fiori del persico, privati parimente delle antere al loro aprirsi, coprendoli con maturi fiori del pero. Pochi giorni dopo caduti i petali, perì successivamente la maggior parte dei frutti artificialmente fecondati, di modo che al tempo della maturazione rimasero soltanto sulle piante tre pera, e due pesche. Delle pera due erano alquanto più piccole delle altre dello stesso albero, mantenendo però un aspetto robusto; la terza rimase molto più piccola, e quasi direi stremenzita. Giunto il tempo della maturità le due più floride non diedero alcun indizio di aver sofferto alcuna operazione nè riguardo al colore, nè riguardo al gusto, la terza non giunse a maturità. Ca-

dura otto giorni dopo raccolte le altre era ancora acerba, la polpa dura straordinariamente, e priva del dolce suco, che abbondava nei frutti suoi compagni.

Le pesche serbandosi verdi, e lanuginose sembravano ancora immature quando caddero dal ramo, erano però assai molli; i frutti della stessa pianta, giunti a maturità sono gialli esternamente, e nella polpa. Le pesche fecondate artificialmente non solo erano verdi alla superficie, ma ancora per una certa profondità del pericarpio. Ne feci assaggiare una ai cittadini Carlo Giulio, professore d'anatomia nell'Ateneo, e Giacinto Carena, ripetitore di fisica nel collegio nazionale. Ambedue la trovarono, come io già avea trovata l'altra, non solo insipida, ma disgustosa anzi che no, per un certo sapore misto d'erba, di pera, e di pesca. Fecondai pure parecchie piante di nicoziane; molti fiori perirono, altri fecondati artificialmente diedero germi, che non mostrano sensibile differenza dagli altri, cui non si fece forza alla natura. L'anno venturo vedrò se nelle piante vi sarà differenza sensibile, che comunque piccola dee manifestarsi, trattandosi dell'accoppiamento della *rustica*, che crebbe più di 4 piedi colla nicoziana *pusilla*, che appena si elevò la metà dell antecedente. Allora potrò soddisfare il desiderio del nostro presidente, che me ne somministrò le sementi.

§. III. *Della castrazione del grano turco.*

L'uso di potare le piante per avere frutti più grossi, è assai comune presso i villani. Alcune però ingannano l'ingordigia dando o più piccoli, o nessun frutto. Per vedere l'effetto della castrazione sul grano turco ne seminai 60 grani in due ordini assai distanti, indi ad alcune piante ho tolto il fiore appena spuntato, ad altre tagliai il fascio de' pistilli, altre privai del fiore, e de' pistilli, altre finalmente lasciai vegetare naturalmente.

I frutti delle piante castrate crebbero di più, e rimasero di colore meno intenso, particolarmente quelli, dei quali tagliai i pistilli.

Per esaminare se la parte residua dei medesimi avea dall'aria assorbito il polline delle piante lasciate intatte, seminai un numero di grani in tre solchi distinti delle piante, cui avea tolto il fiore, di quelle, che lasciai intatte, e delle altre, alle quali avea tagliati i pistilli. Germogliarono tutti, e crescono assai vegeti tanto gli uni, che gli altri. Dobbiam dire, che il taglio non abbia guasta l'organizzazione dei pistilli, oppure che la fecondazione, come già si osservò in alcuni animali, si mantenga per diverse generazioni. Mi propongo di decidere tale questione con esperienze fatte sopra piante non solo poste in sito remoto da altre della loro specie, ma ancora riparandone le parti con veli, che impediscano l'accesso al polline, che in quella stagione può trovarsi disperso per l'atmosfera.

Densità della terra.

Le nuove sperienze di Enrico Cavendish la danno di 5,48 volte quella dell'acqua.
Maskelyne l'avea giudicato 4,5 dall'attrazione della montagna di Schenallien nella Scozia.

Variazioni barometriche.

Alessandro Humboldt osservò nell'America meridionale, che il barometro discende dalle ore 9 del mattino, sino alle 4 dopo mezzodì; indi ascende sino alle 11, di poi discende di nuovo sino alle quattro, e mezzo, che rimonta sino alle 9.
Le procelle, i venti, i terremoti non hanno alcuna influenza sopra queste variazioni regolari. Si osservò la stessa variazione a Surinam, ed è per sino di due linee secondo il cittadino Richard.

SAGGI DI SPERIENZE

FATTE DAL CITTADINO NUVOLONE

Direttore dell'orto sperimentale dell'Accademia d'agricoltura, lette nell'adunanza delli 24 brumajo anno XI. (15 novembre 1802).

Utilità nel cangiamento, e preparazione delle sementi.

Ho già trattato altrove della maniera più proficua di coltivare il frumento, e v'ho fatto a un tempo parola del vantaggio, che risultane dal seminarlo rado, e colle ripetute prove, che vi ho a suo tempo rapportate con minuta esattezza, parmi di avervi dimostrato quanto basta questa non più dubbia utilità. E senza che mettasi in conto il risparmio sulla semenza, che pur pure non è indifferente, la fecondità d'ogni grano è anche molto considerevole, e di una tal differenza nel prodotto tra l'un modo e l'altro di seminare, ovvia affatto n'è la ragione.

Le piante, che seminate più rade nascono anche più rade, spaziano più al largo, dirò così, e si nutriscono meglio, e però vegetano con prosperità, crescono più rigogliose, e più bibaci distendono le loro radici, e le spighe

poi più lunge, e più granifere dell'ordinario (1).

A questo notabil vantaggio vi ha unito l'altro fors'anche maggiore, e più sicuro, che risultane dalla pratica di medicare il grano, che si semina; l'esperienze esposte nel calendario del 1801 non lasciano, secondo me, luogo a dubitarne.

La preparazione, che io uso con gran profitto, e che ho proposta al pubblico, è facile a praticarsi; si fa per via di macerazione, vale a dire, mettesi in molle per poche ore il grano da semente, e sin da questa prima utile infusione ricavasi il suo utile, ed è, che separasi per la gravità specifica da quel, che è

---

(1) *Il cittadino* Vassalli-Eandi, *membro ordinario presente alla lettura delle mie esperienze si compiace comunicarmi la seguente nota.*

„ Si desidererebbe, che i socj corrispondenti „ comunicassero all'Accademia la notizia della „ quantità del frumento, che si semina per „ caduna giornata, e di quella, che si raccoglie „ ordinariamente, credendo potersi abusare nella „ massima di seminar rado. Giacchè se un „ sacco seminato in una determinata estensione „ di terreno ne produce sei, e tre sacchi seminati nello stesso terreno ne producono soltanto nove, il proprietario è ancor in perdita di un sacco, seminandone un solo; le „ sperienze comparative deggiono regolare la „ pratica di ogni paese. „

sodo, il grano, che è vano, e perciò infecondo. Una mistura d' acqua, calce, o cenere, caligine e sterco bovino, fa questa mia preparazione; l'officio di essa è di abilitare i semi a svolgersi più presto, e a vegetare prima, che sopravvengano tutti quegl' infortunj, ai quali soggetti sono pria di germogliare dal canto d'ogni specie d'animali granivori.

Colle mie sperienze non mi sono fermato al solo benefizio di medicare la semente per guadagnare molto sul raccolto solito; ma sì anche col tentare l'introduzione di frumenti alienigeni, e la prova venne fatta nel nostro orto sperimentale, e con grano di Smirne a spiga ramosa, che dai Francesi è denominato dalla sua fecondita *prodigioso* Il fatto mi ha capacitato, che diventa indispensabile il cambiare qualità di terreno, quando trattasi di sementi esotiche, e questo ogni anno, se vogliasi andare incontro al loro tralignamento, che volgarmente dicesi da noi imbastardire. Nel fare questa prova ho avuto l'avvertenza di usare la semente parte preparata, e parte no; la notabile fecondità della prima mi ha confermato nella mia prevenzione favorevole a preparare qualsivoglia semente.

Il frumento di questa specie, che nel 1799, ho per la prima volta introdotto nell'orto sperimentale, non ha in allora corrisposto alle mie cure; ho creduto quel terreno poco a proposito, epperò l'anno appresso 1800 l'ho fatto senz'altra diligenza seminare in terreno pingue di collina, ed è riuscito a meraviglia

(1). Servendomi di una parte di quel prodotto ho ripetuta la coltivazione di questo grano di Smirne, e n'ho preparata la semente; e dopo d'avere per anni continui toccato con mano, che il frumento preparato da un prodotto molto maggiore di quello, che viene seminato secondo la pratica ordinaria, ho messo in opera l'esperienza di confronto nella seguente maniera. Scelto un tratto di terra quadrilungo dell'orto (detto *torna*) di quattro tavole, il terreno precedentemente lavorato, ma non concimato, l'ho diviso in due parti eguali.

Ai 3 di ottobre, giorno sereno dopo le molte pioggie cadute in settembre, feci seminare nella prima parte di tavole due, libbre tre di grano di Smirne, preparato colla descritta mistura. Questo misto con poca terra è stato sufficiente per sementare quel terreno, che aveva fatto dividere in quattordici ajuole (prose). Lo stesso ho praticato sull'altra parte di terreno, solo col divario del grano in peso di libbre quattro, ma non preparato; dopo sei giorni il primo campetto si è veduto tutto verde; non così l'altro, anzi tardò tanto, che appena poche piante si lasciarono vedere sul principio di novembre; somigliante ritardo si attribuì alle continue pioggie cadute in quell'autunno, le quali non

---

(1) *Leggasi il risultato nel Calendario del 1801, a carte 10.*

v'è dubbio, che raffreddano l'ambiente, ed il terreno.

A questa deficienza di calore pare, che abbia supplito la preparazione fatta al grano del primo campetto, perchè malgrado l'eccessive pioggie autunnali, ed il freddissimo inverno si vide sul finire d'aprile coperto tutto quanto di piante ben incespate, che continuarono a prosperare sino alla compita maturita delle loro spighe; queste moltiplicate sullo stesso ceppo, non lasciarono d'essere rigogliose tutte, e di un volume non ordinario; e di fatti mietutosi ai 4 di luglio diedero di prodotto in misura una mina, ed un coppo, e in peso libbre 57, oncie 3.

Mi è stato facile di osservare, che nel secondo campetto molti semi non sono nati, e molte piante, perchè non ancora bene incespate, non hanno potuto resistere al rigore dell'inverno, e per questo (tuttochè più copiosa sia stata la seminagione) le piante e le spighe diedero minore prodotto, talche il raccolto mietuto ai 10 di luglio, in misura non arrivò ai cinque coppi, e in peso libbre 27, oncie 6, e non più.

Questa notabile differenza dei nominati due prodotti io l'ascrivo segnatamente alla virtù della preparazione, che efficacemente promuove lo sviluppo del germe, e la vegetazione; per essa i semi impregnati dei principj esistenti nella mistura, e disposti dall'acqua assorbita, gettano più presto, e più folte le loro barbe, le quali avendo più di tempo a insinuarsi

sotterra, e a succhiarne il nutrimento, resistono meglio alle intemperie delle stagioni; laddove il seme non preparato, che per mancanza d'apprestato calore, stette senza nascere oltre il solito, dovette, come avvenne, perir la più parte nel soverchio umidor predominante.

Sopra la riferita sperienza mi si è fatto luogo ad osservare, che il frumento di Smirne ha spiegati i suoi nativi caratteri nelle piante, e nel prodotto diversamente dall'avvenuto nella coltivazione del 1799, e da ciò ho conchiuso, che non avendosi modo a poter cambiare la semenza, devesi almeno cambiare terreno; e questa pratica far si dee comune a qualsivoglia seme, che sia straniero, altrimenti degenera subito dall'esser suo nativo, e accomunasi col nostrale; e dicealo Teofrasto sino da' suoi tempi: *semina peregrina intra annos tres, cum plurimum transeunt ad vernacula* (1). E virgilio alla rinnovazione dei semi aggiunse anche la cura di medicarli cantando in questi termini, che io riferirò secondo l'elegante traduzione di Francesco Soave:

» Vid'io ben molti de' legu i il seme,
» Ir medicando, e con salnitro pria
» Mescolarli, e con fecciosa morchia,
» Perchè più gonfio maturasse il frutto
» Nelle soventi ingannatrici spoglie:

---

(1) *Lib. 2, cap. 12, Hist. plant.*

„ Ma d'ogni cura, e d'ogni studio ad onta
„ Pur li vid'io degenerar, se ogn'anno
„ D'essi i maggiori il buon cultor non coglie.

Tale pur è la teorica, tali i precetti, che dà Plinio, che dà Columella, e con essi tutti gl'istitutori d'agricoltura si antichi, che moderni.

La proposta mia preparazione, o qualunque altra analoga alla mia riesce tanto piu utile, e direi quasi indispensabile ne' terreni mancanti in parte, o in tutto di quelle particole (qualunque esse sieno), che danno la fecondità.

La suddetta preparazione fornisce il seme di quanto non ha il fondo, sul quale si getta; e con questo ripiego il seme, come se fosse in buona terra, germoglia, cresce, frutta, e matura a tempo, e con soddisfazione dell'agricoltura.

La pratica, che si usa da molti di alternare le semenze di specie diverse, puo dirsi, che standosi all'esperienza equivale al cambiamento della semenza d'una medesima specie. Questa coltura alternata è quasi una maniera di maggese, ovvero riposo, rispettivamente alle specie diverse, che vi si avvicendano: dirò di piu, che potrà anche sostituirsi una condizione di terreno all'altra, coll'avvertenza pero sempre, che si passi dal terreno men buono al migliore, e così via via sino all'ottimo. Queste pratiche sono da stimarsi, se non vogliamo vedere deteriorate d'anno in anno le

raccolte, come pur troppo si deplora dalla maggior parte. Sospendo di parlare su questi articoli, che riguardano una derrata di prima necessità, per non dare in una ripetizione, che a lungo andare diverrebbe inutile, e sazievole; non sarà tempo gettato se rileggasi la memoria del nostro segretario il cittadino Giobert, essa può servire di manuale circa alla preparazione del terreno, e questo fa lume alla preparazione del seme; la medesima sta nel volume VI degli atti della nostra Società Agraria.

Seminagione ritardata.

Le continue, e dirotte pioggie cadute nel mese di ottobre del 1801, hanno danneggiati molti seminati, e impedito a moltissimi di poter farli, come si è fatto osservare nell'avviso sin d'allora pubblicato in fine dell'anno; ho stimato bene di esplorare quali poterono essere i risultati della seminagione fatta al cessare delle pioggie, e in stagione poco opportuna.

Espongo tanto più volontieri queste mie osservazioni, quanto che non saranno del tutto superflue, stantechè nel mentre, che scrivo, par che il cielo dirotto da parecchj giorni minacci alla campagna gli stessi infortunj.

Profittando di qualche giornata serena negli ultimi giorni di novembre, cioè 26, e 27, ho scelta una porzione dell'orto esposta al mezzodì, e preparatala alla meglio in misura

di una tavola circa, ho fatto seminare libbre tre del frumento detto volgarmente *maffiocco*, o *mazzocchio*, che è il frumento *italico gentil rosso colla resta*, che si coltiva con profitto in molte regioni del nostro Piemonte.

Per quante diligenze abbia io usate allorchè il terreno era ancor scoperto dalla neve, non mi riuscì di vederne nata neppure una pianta, e solo sul finire di marzo cominciarono a spuntare alcune pianticelle qua, e la, che si invigorirono dentro l'aprile, e sul principio di maggio; fu necessario sarchiare il piccolo campo, perchè l'erbe cattive nate in quantità soffocavano le piante del grano. Sarchiate che furono si videro a dar fuori subito, e crescere, e figliare, e le piccole spighe giunsero alla perfetta loro maturità verso gli otto di luglio, epoca di nostra mietitura; il piccolo raccolto diede in misura, e in peso il prodotto di libbre 11, oncie 6, il che non arriva al tre per uno.

In confronto della seminagione fatta nel mese di novembre, e coerentemente al suggerimento pubblicato nel nominato avviso, ho fatto preparare uno spazio di terra nella medesima posizione, e nell'estensione di una tavola, e profittando del tempo sereno nei giorni 26, e 27 del mese di marzo, si sono seminate libbre tre del frumento detto dai monferrini *frandina*, che è il grano gentil bianco colla resta degl'Italiani, del quale si è parlato altre volte. La seminagione si è fatta di grano asciutto, e naturale, rada per quanto

fu possibile, e in pochi giorni spuntarono le piante perfettamente nate; verso la metà di aprile si dovettero spurgare dall'erba, che ne impediva i progressi; con questo ajuto, ripigliando vigore, incespirono a segno, che moltiplicati i gambi, e le spighe sui medesimi ceppi, arrivarono alla perfetta maturità verso li 10 del mese di luglio, onde tagliata, e stritolata la messe, il prodotto fu di coppi quattro abbondanti, in peso di libbre 23, oncie 7, in modo che la rendita corrisponde al sei per uno, oltre la paglia di buona sostanza piena, e salda.

Dal confronto delle due prove di seminagioni fatte in diverse stagioni, e in terreno della medesima natura, con le stesse opere di lavoro, giova dedurre non essere conveniente di azzardare la semenza in stagione già di troppo avanzata, in terreno molto umido, e quando concorrono le circostanze di pioggie continuate, che o impediscono le seminagioni, o danneggiano le già fatte, è bene di aspettare di farle, o di rinnovarle nella bella stagione, benchè io penso, che volendosi seminare nella fredda stagione già avanzata sul finir di novembre, ed anche sul principio di dicembre, seppure sia a proposito il terreno, sarà profittevole molto di preparare le sementi con liscivi, che promuovano la germinazione.

La maniera più facile, e meno complicata di far uso de' liscivi, è quella d'immergere dentro canestri opportuni al bisogno il grano, tenendo sospeso il canestro attraverso in mez-

zo al tino, o recipiente mediante un bast ne, che lo sostenga, agitandone di quando in quando la mistura, che filtra, e penetra tra i vimini, ond'è tessuto il canestro, e in poche ore il grano contenutovi s'impregna quanto basta non solo dell'umido, ma anche delle particelle nutritive della mistura artefatta per promuovere la più pronta germinazione.

Raccolto precoce di meliga.

Nel grano turco, *zea mays*, nomato da' botanici, e melica da' Piemontesi, fra le varietà nella stessa specie, che si coltivano, vi è l'agostana, e la quarantina. Questo genere di biada produce più, o meno a tenore della maggiore, o minore convenienza del terreno.

La terra soffice, e piuttosto leggiera è quella, che più si confà alla meliga, esige anche un certo grado di umidità, il quale se manca è necessario, che l'agricoltore possa mantenervelo. Di qui è, che poco prospera nelle terre argillose, e tuffacee, massime se sono inacquose, qualora non vi suppliscano le opportune pioggie. E questo beneficio è così incerto, che è stato osservato, che la meliga coltivata in simili terreni, nel corso di dieci anni manca, e bene spesso il prodotto è sì scarso, che non arriva a compensare il dispendio della coltivazione.

Per quanto siasi declamato dai più esperti agronomi contro l'abuso della coltivazione della meliga, e per quanto siasi dimostrato coi

più esatti calcoli, li danno moltiplice, che ne risentono i terreni, i proprietarj, i coloni, e il pubblico, con tutto questo si osserva, che i più contrarj praticano anch' essi come i più favorevoli di lei partigiani; e questa dichiarata parzialità è a tal segno, che malgrado l' abuso della meliga ne' nostri terreni, sia sovente la cagione potissima della carezza del grano, pure si tira innanzi come se ciò non fosse.

Di questo disordine credo esserne cagione l'attuale, e illusorio guadagno, che si fa sulla semente: il grano è sempre d'un prezzo maggiore della meliga, e maggiore quantità se ne esige su d'un medesimo spazio; e di qui nasce, che si prescinde affatto da tutti gli accidenti della stagione, che pur troppo se non tolgono affatto il raccolto, lo minorano ben sovente più della metà.

Ora tra questi accidenti il più frequente e il più fatale è la siccità nel torrido mese di luglio, e la meliga ne soffre assai ne' terreni, massime in quei terreni, che non s' innaffiano, dove o manca affatto, oppure se frutta il prodotto è scarsissimo. A trovare un ripiego a questo pratico inconveniente oramai inevitabile, ho pensato che giovar potrebbe al buon esito di questa coltivazione, procurandosi coll'artifizio, che la natura non sempre rifiuta, di anticipare il germogliare del seme della meliga e abilitarne così le piante a quelle operazioni, che precedono, e promuovono la loro maturezza, rincalzata che è la pianta è difficile, che possa ancora perire per siccità, e preve-

nendosi il mese più soggetto a questa siccità è ancor più difficile, che possa temerla negli altri.

Prevenuto come io sono, anzi convinto dell' efficacia del liscivio praticato nella preparazione del frumento, l' ho applicato alla meliga da seminarsi, e come è mio costume ho intrapresa una prova di paragone per osservarne il risultato rispetto al raccolto, e alla sua anticipazione. Il fatto è stato favorevole alle mie viste, e mi ha pure fruttato più in grazia della preparazione: eccone il processo. Ottocento trentadue grani componenti una sola pannocchia formarono il totale dei semi destinati alla sperienza; quattrocento sedici ho messi in molle nel liscivio simile a quello con che avea preparato il frumento, e ve li lasciai 72 ore.

Per poter distinguere le due coltivazioni, i grani già schiusi dal germoglio vennero piantati a destra, e a manca i secchi nell' orto, lungo le sponde delle così dette *torne*; alcuni altri di que' semi si impiantarono ne' solchi dei pomi di terra alla distanza di quattro piedi da un solco all' altro, e tutta la piantazione si è fatta ai 20 di marzo.

I semi germoglianti spuntarono fuor di terra dopo quattro giorni, i secchi dopo quindici e taluni diciassette giorni. A quelli si è fatta la prima rincalzatura ai 7, e la seconda ai 27 di aprile e gli altri non medicati furono rincalzati per la prima volta ai 29 di aprile, e la seconda ai 10 di maggio.

Le piante della prima prova hanno gettato il loro fiore, o cimetto, e le pannocchiette

prima delle altre, e queste duplicate, in qualche pianta triplicate, talor anche quadruplicate; laddove il numero delle pannocchie delle piante figlie della semente non medicata era molto minore, con tutto il vantaggio che queste piante ebbero dalla località, e positura del terreno, per cui sentirono meno l'ardor del sole, e il benefizio delle irrigazioni.

Ai 26 di luglio si trovò al suo compimento la raccolta della meliga, che si piantò col germoglio sbocciato nel liscivio, e il prodotto fu di emine tre e un coppo; il raccolto della seconda prova si è fatto in diverse riprese, perchè le pannocchie maturarono in tempi diversi, e non fu terminato, che alla metà di agosto, e il prodotto fu di due emine, e cinque coppi.

Si è osservato, che le pannocchie dell'uno e dell'altro raccolto non erano compite, e questa imperfezione si è attribuita alla siccità straordinaria della stagione; che i grani del primo raccolto sono più grossi degli altri, e che le piante, che ebbero più d'umido hanno gettate molte escrescenze carbonose.

Non debbo tacere, che in tutte due le piantagioni si è praticato di dare la distanza tra grano, e grano di un piede, che le piante furono ricalzate tutte a tre nodi per accrescere il numero delle radici, e con tutta conformità nella coltura dell'una prova, e dell'altra, diversa è stata e nella maturazione, e nel prodotto la ricolta; si può quindi attribuire alla preparazione del seme, la quale avendo coo-

perato ad anticiparne il germogliamento, le pianticelle profittarono degl' influssi benefici della stagione, vegetarono con vantaggio, e produssero il loro frutto men danneggiato dall'arsura, che predominò. A prova maggiore dell'utile in preparare la semente aggiungo quest' altra esperienza da me tentata: ho messo in molle 30 grani di meliga raccolta in luglio, e gli ho piantati il dì primo d'agosto, questi vennero su sì felicemente, che si spiccarono quarantadue pannocchie, e alcune di queste ho ora 'il pregio di mettervi sott'occhio per dare maggior credito a quanto ho avuto l'onore di esporvi.

Nuova coltivazione di pomi di terra.

Oltre le patate gialle, varietà che coltivata prima nell'orto sperimentale, già si è propagata e dilatata con molto vantaggio, si è fatta nell' or passata campagna la prova di coltivare due altre varietà di questo genere chiamate l'une violacee, e l'altre cedrognole, e *citrines* dagli Olandesi.

Per parte del cittadino medico Giulio già nostro segretario perpetuo furono regalati otto bulbi della varietà de' violacei, e altri sei dal cittadino abate Darvillars, ai quali ha uniti cinque bulbi della varietà detta *citrines*, furono tosto piantati, cioè verso li 10 di aprile colla stessa regola, colla quale si praticò dattorno ai nostri pomi di terra, parte furono seminati, ridotti prima in fettuccie, cin

que piantati intieri, tra tutti non occupavano di più di un quadrato di un trabucco, e mezzo lineare.

Nel coltivarle non si è ommessa diligenza, e ai 14 di ottobre giornata bella, e serena se n' è fatta la raccolta. Il prodotto delle violacee non arrivò a sette libbre, e coi bulbi di figura rotondi, ma estremamente piccoli; copioso all' opposto è stato quel dell' altre dette *citrines*, di forma ben fatte, e diversa da tutte le altre. Tutte insieme pesarono due rubbi e sei libbre, epperò una libbra di esse avrebbene prodotte cinquantasei.

Dall' attenta disamina di tutti i loro caratteri v'è ragione a credere, che la varietà detta *violacea* sia il pomo di terra di *cassel* con fiore bianco cenericcio, avente l'esterna corteccia oscura d' un color terreo, e violacea la seconda cuticola, e marmoreggiato l interno, come è descritto nell' enciclopedia: la pianta non s' alza gran che da terra, le foglie sono più strette delle altre, rende molto poco, e fa i frutti rotondi assai e piccoli all' estremo.

Le denominate *citrines* oblunghe, e rattiformi è probabile, che sian quelle dette nel suddetto dizionario scientifico *di Franconia*, e queste meritánsi l' attenzione degli agronomi: ad ogni modo mia opinione è non esservi tra tutte le varietà dei pomi di terra nessuna, che superi in bonta, in rendita, in volume, le gialle preferte a tutte degli Irlandesi, denominate nel lor vernacolo *vel u*.

Mi spiace che i molti corrispondenti dell'

Accademia, ai quali l'anno scorso si è fatta larga distribuzione dei pomi di questa varietà per propagarne, e moltiplicarne la specie, non abbian sinora dato verun riscontro delle loro prove, che si comunicherebbero ora a beneficio del pubblico.

Sopra la coltivazione dei pomi di terra piantati colla sola pelle.

Nella biblioteca Britannica num. 122, carte 61, si legge una relazione del signor Odoardo Whittle al segretario della Società di Bath, la quale sostanzialmente contiene l'esperienza di paragone fatta nella coltivazione di pomi di terra intieri, ridotti a fette, e con la sola corteccia, oppure con i germoglj; io sperimentatore benemerito avendo usata molta attenzione per osservare le differenze, che vi erano relativamente alla quantità, e grossezza, dice di non avere saputo scoprirne alcuna, avendo le tre maniere di coltivazione datî in apparenza i medesimi risultati, ond'è rimasto convinto non essere in alcun modo necessario di piantare pomi di terra intieri, o ridotti a pezzi per fare una buona raccolta, poichè la corteccia, oppure i germoglj danno un raccolto egualmente buono.

Diverso è stato il risultato di una mia sperienza anche di paragone fatta nella passata campagna, con la quale ho fatto prova di piantare in eguale estensione, e posizione di terreno pomi di terra intieri, e consimile quantità di

ridotti a fette, osservando le stesse, e medesime regole per l'una, e per l'altra coltivazione; ma all'occasione della raccolta ho dovuto osservare, che maggiore fu il prodotto dei pomi di terra piantati intieri, di quello degli altri ridotti a fette, in guisa, che libbre due di pomi intieri hanno prodotto lib. 13, 6, e eguale peso di ridotti a fette hanno dato il prodotto di sole libbre 9, 6.

Ho fondamento di sospettare, che i tubercoli intieri, perchè coperti e difesi dalla pelle, resistono alla sovrabbondanza dell'umido, che puo facilmente pregiudicare, e far marcire quelli, che sono ridotti in pezzi, in oltre quelli abbondano di maggiore quantità di germoglj, onde naturalmente dev'essere anche maggiore la riproduzione.

Utilità di propagare nelle selve l'Acacia, rubinia pseudo-acacia, *volgarmente* gazià.

Inerendo al progetto pubblicato sul primo stabilimento dell' orto sperimentale di formare una collezione degli alberi, arboscelli, ed arbusti, che allignano nel Piemonte, si sono piantate certe acacie dette dai botanici *rubinia pseudo-acacia*, la cresciuta, che hanno fatta dal 1799 a questa parte tanto in altezza, quanto in grossezza fa vedere, che meritano d'essere coltivate a preferenza di tante altre; epperò si giudica, che torni a conto di farne intere selve, tanto più, che le medesime ripullulano con facilità dalle moltiplici radici, che divengon cedue in men di sette anni;

Coltivazione del ricino maggiore.

Il Piemonte da non pochi anni scarseggia d'olio. Per difetto universale di legná, e perche si giudica nociva l'ombra delle noci, si sono incautamente atterrate moltissime delle piante, che lo somministravano; si è pensato di supplire a tale mancanza, e si cercò di ripararvi coll'olio di ravizzone, che si usa di coltivare in molte parti, ma il suo prodotto non e sempre sicuro; estato sperimentato. Il *raffano chinese* egualmente soggetto a incerto successo, e talmente infestato dagli insetti suoi proprj, che i più impegnati introduttori, e coltivatori d'esso si perderon di animo, e ne abbandonarono la coltivazione: il *Colzat* ebbe sul principio miglior successo, e accoglimento, ma vedendosi chiaramente, che il prodotto dell'olio per incuria, o per malizia de' manifattori non corrispondeva all' aspettazione, se n'è trascurata da moltissimi la coltivazione, e al dì d'oggi nissuno più esalta la bonta del suo olio di Colzat, sia per ardere senza fumo, sia per mangiare senza niun cattivo gusto; eppure dicolo a correzione della nostra facilità a disanimarsi, si sa di certo, che mentre nel Piemonte vi è negligentata quest coltivazione, fa gran progresso in Savoja, dove alla scarsezza dell'olio di noce si surroga quello di Colzat: a tale esempio i Piemontesi dovrebbero rianimarsi, e ripigliare l'interrotta coltura di sì utile vegetabile.

Fra le piante facili a coltivarsi, e fecondissime di semi oleiferi evvi il *ricino* maggiore (*riccinus communis* de' botanici) proveniente dall'Indie orientali, e propagato per tutta l'Europa: l'Italia da a questa pianta il nome di fagiuolo d'India, per la similitudine che i granellini hanno coi fagiuoli, da altri è denominato mantecca per l'oleosa pasta de' semi, che si riduce con facilita, e maniera di mantecca: coltivasi questa pianta in moltissimi giardini, ed ha la figura di un piccol albero, il cui stelo legnoso cresce sino a tre, ed anche quattro piedi liprandi, getta ramicelli di colore oscuro coperto di una specie di polvere simile alla farina, le foglie frastagliate come quelle del fico di un colore verde bruno, colle code molto allungate; il fiore forma un grappolo attaccato ad un fusto particolare nell' estremità dei rami, e rotondo, di colore biancastro, e legasi in frutto, il cui picciuolo ha circa un pollice di lunghezza; verde-bruno è il colore, guernito di molte spine: ognuno di questi frutti rotondi a forma di bulbetto d'aglio è diviso in capsole, che contengono quattro, ed anche cinque grani del frutto, e al tempo di loro maturità, esse capsole s'aprono da loro, e i semi ne escono fuori: sono questi semi vestiti di un guscio vitreo di color bigio variegato, e la sostanza contenutavi è crassa e pastosa, talchè torchiata dà un prodotto competente d'olio, il quale è buono ad ardere, non già a mangiare: e la farmacopea se ne serve per medicina.

Quanto al prodotto, che dà, si è osservato, che ogni tre libbre dei suddetti semi producono una buona libbra d' olio sul fare di quello di mandorle, posti questi vantaggi sembra, che torni a conto la coltivazione della pianta, e il promuoverla è un benefizio, che prestasi alla patria.

Aggiungasi che il *ricino* dove nasce, e vegeta, fa sparire le talpe, che tanto infestano orti e giardini.

Presentazione di un saggio delle piante di riso coltivato nell' orto sperimentale.

Mi faccio premura, cittadini Accademici, di presentarvi un saggio delle piante del riso coltivato per la seconda volta nel nostro orto delle sperienze senza la costante permanenza dell' acqua secondo il metodo, che altra volta ebbi l' onore di esporvi.

Mentre sto preparando la relazione del procedimento in questa nuova coltura spero, che in altra seduta sarò in grado di potervi comunicare tutti i risultati dalla stessa coltivazione, e che avrò anche la soddisfazione di poter unire a maggior prova della mia pratica i risultati di altre sperienze fatte nel territorio di Trino secondo lo stesso metodo.

Voi potete intanto osservare nel saggio delle piante, che avete sott' occhio, l' abbondanza, e la perfetta maturazione dei grani, non essendovi a giudicio degli orizonomi differenza alcuna dai prodotti migliori delle risare or-

dinarie nell' altezza, e grossezza de' gambi, nella forma delle pannocchie, e nella disposizione, e colore de' granelli medesimi: io vi darò anche un detagliato conto della estensione del terreno destinato all' esperienza, della quantità della semenza impiegata, e del suo prodotto, perchè si possa giudicare sopra l'utilità, e la convenienza di estendere, e propagare la pratica.

ESPERIENZE

Sulla coltivazione della radice detta d'abbondanza.

Si è parlato altre volte nel calendario Georgico dell'utilità di coltivare la radice d'abbondanza, detta in botanica *beta radice maxima*, e da' Francesi *racine de disette*. I prodotti, che ne derivano dalla facile riproduzione delle foglie, e dalla radice, aggiuntavi la coltura affatto semplice dovrebbero impegnare i possessori di terre a introdurla ne' loro tenimenti, e accrescere così il foraggio agli animali bovini, e segnatamente alle vacche, perchè le rende piu lattifere; la radice poi somministra alla specie umana un soccorso di buon alimento per l'inverno.

Conviene tuttavia avvertire, che la coltura di questo vegetabile non è da imprendersi in ogni suolo; ma domanda pianura, e terra sciolta, fresca, e grassa, essere necessario di smovere la terra a fior della radice, perchè cresca più rigogliosa, e di raccogliere spesso le foglie più grosse.

La prospera riuscita, che ha fatta in questa passata campagna, non ostante la continuata siccità della stagione, una piantazione di queste radici nello spazio di terra non più di una tavola, fa vedere non essere esagerazione di fantasia prevenuta quanto si e scritto, e detto in suo favore. Dalla suddetta piccola coltiva-

zione si sono ricavati 40, e più rubbi di grosse radiche comestibili, e diverse copiose sfogliature a benefizio delle bestie bovine, e talora anche apprestati come li spinacci piacciono, e nutrono l'uomo.

Per animarne, e stenderne la coltivazione, il direttore dell'orto sperimentale dell'Accademia ha distribuita a diverse persone, che l'hanno desiderata, una quantita di semenza, e sperava ben io, che le medesime n'avrebbero comunicati i risultati della loro coltivazione.

Di questo non aspettato universale silenzio, qualunque siane il motivo, non si tralascia per tutto cio d'inculcare di bel nuovo la coltivazione d'una pianta, che rende colla radice e colle foglie, che sfogliasi piu volte, che serve di cibo all'uomo, e di foraggio alle bestie bovine, che fa fare molto, e buon latte, che sotterra e vegetante resiste alle irregolarità de' tempi, e agli insetti, che fuori di terra conservasi un anno senza patirne, che e facile a coltivarsi, e adatta ad ogni qualita di terreno. Chi bramasse d'essere istruito sul modo di coltivare questa radica, si affidi all' abate Commerel, la cui dissertazione l'avvocato Carlo Ricardi ha stampata nell'edizione Torinese del Mitterpaker.

Questa radice negli anni addietro coltivata nel medesimo orto sperimentale si è osservato, che andava perdendo delle sue qualita, ma col rinnovarsi la semenza avuta dai benemeriti cittadini Gabaleone - Salmour, e Grimaldi,

che a titolo di riconoscenza io nomino, si è riparato a questo deterioramento. Questi illustri viaggiatori hanno altresì portate altre semenze, il navone, *brassica napus*, e *navet* dei Francesi. Il *napus sativa*, *grosse rave* dei Francesi, e *turneps* degli Inglesi; il cavolo rosso, o violaceo d'Olanda, *brassica rubra Olandiæ*; il bianco di Germania, *brassica alba capitata austriaca*, i cavoli rapa di due varietà, gli spinacci d'Inghilterra, la latuca di Bergomsom, il petransemolo di Bresda, del quale si mangia la radice. Tutti questi erbaggi con molti altri sono stati coltivati nell'orto sperimentale, si avrà l'attenzione di mettere a parte le più belle piante per farne semenze, le quali si potranno distribuire per estendere la coltivazione di queste più particolari varietà.

Sulla coltivazione del riso senza la permanenza costante dell'acqua.

ALCUNI accidenti, che disturbarono, e guastarono l'esperienza riferita nel Calendario Georgico dell'anno scorso, non diedero ne tempo, nè opportunità a fare le necessarie osservazioni, e illazioni sui vantaggi della proposta nuova pratica.

Si è ripetuta nel medesimo orto quest'anno l'accennata sperienza, e questa conferma appieno, che il riso nascè, cresce, e frutta, purchè conservisi nella risaja un certo tal qual grado di umidità, che impedisca ogni aduggiamento della pianta; epperò dell'acqua destinata secondo il solito a servizio delle piante orizonomiche, potrà il proprietario farne altro uso in vantaggio de' proprj, e degli altrui terreni. Di questa sperienza eccovi i risultati, che son certo non vi sembreranno troppo minuti, sul riflesso che devono fare basamento a un nuovo metodo di orizonomica coltivazione.

Un coppo di riso (ossia un'ottava parte della nostra emina) quasi tutto frutto della prima non fortunata sperienza messo in molle nell'acqua comune, ristretto in un sacchettino di tela, ve lo lasciai cinque giorni. Ai 15 di aprile diviso il terreno destinato, che fu di una tavola, e mezza in altrettante porche

dette *prose*, larghe 18 oncie circa, si è gettata la semenza mescolata con proporzionata quantità di terra secca, perchè più rada fosse la semina, e ricoperta quindi al solito degli altri grani, che è di servirsi della terra sollevatasi nel fare i solchi fra porca, e porca. Ciò fatto si è introdotta buona quantità d'acqua nei solchi, e vi si lasciò scorrere circa un'ora: si sono fatti li successivi adacquamenti periodicamente nella settimana, e qualche volta anche straordinariamente, quando se n'ebbe il comodo.

Le frequenti visite, che ho io fatte a quella mia piccola risaja, che m'interessava moltissimo, mi hanno data occasione di osservare, che molte erbe parascite erano nate in un col riso, e fra quelle il *giavone*, *o miglio palustre*, detto da noi volgarmente *tre cantone*, *o gigone*.

Ebbi io ragione a credere, che i semi di tal pianta siansi trovati misturati coi semi del riso, che mi fu necessario aggiungere alla mancante semenza; si fece rimondare la piccola risaja, ma l'imperizia della mano mondatrice mise a male buon numero di piante legittime, e scambiate per altrettanto giavone; accortomi dell'inganno, l'addestrai a ben discernere il buono dal grano cattivo, e l'operazione terminò bene (1). Questo piccolo infortunio minorò non poco il numero delle piante del riso

(1) *Questa pianta come è stata descritta da molti Scrittori, e segnatamente dal Dottore*

Con tutto questo fattosi il taglio della messe ai 12 di ottobre, il prodotto di essa fu di una mina, e due coppi di riso vestito, che ridotto

---

Zeviani nella dissertazione coronata dalla pubblica Accademia d'agricoltura, ed arti di Verona.

" *E' una specie di panico silvestre, che appartiene alla classe delle gramigne, cresce in terra, e nell' acqua, nasce con puntiva guainà alquanto rosso-scura lasciando sotterra il seme; tramanda in seguito le foglie vere che sono più tenui di quelle del riso, non così puntive, e rette, ma piegate in cima, e cadenti, cresce più alto del riso con un cannellino, nel gambo sottile, dentro vuoto, rinforzato di tratto in tratto con sei, o sette insanguinate giunture, da ognuna delle quali parte una foglia sottile, e lunghissima, non tanto scabra, come quella del riso, e nel mezzo al lungo strisciata di bianco. Nella sommità mette una spiga non così unita, e cilindrica come il panico, ma alquanto divisa in ramoscelli, e sparpagliata, in cui da corti fili si stanno in bel ordine disposti granelli di colore oscuro somiglianti al miglio, ma più piccoli, bislunghi, da una parte compressi, e schiacciati, vestiti, e ritenuti con un guscio da due parti, il quale si apre ancora prima della maturità, e facilmente ad ogni urto spande e lascia cader i nudi semi.*

in bianco è di tre coppi abbondanti di bellissimo riso; e tale è l'ordinario prodotto delle risare; non è da dissimularsi, che in questo raccolto si trovarono molti grani imperfetti detti volgarmente *galati*; e questo si è attribuito alla troppa pinguedine del terreno solita cagionare questa imperfezione.

Voi lo sapete, che il riso ama un fondo piuttosto leggiero, che forte, e consultando l'articolo *riso* sul dizionario del conte Ronconi, vedrete non esservi luogo a stupire su questa piccola fallanza, che ora qui non si lascia inconsiderata.

Ma poiche queste provatelle fatte negli orti non quadrano a tutti, nè valgono per se stesse a mettere in voga, e dar credito alle massime in grande, io prescinderò per adesso dalla mia, e citerò la sperienza, che mi viene comunicata dal cittadino Francesco Ceca, corrispondente di questa Accademia, la quale è stata fatta in vasta campagna, e sotto le consuete condizioni.

Questa consiste in due coltivazioni di riso fattesi nel corrente anno non con la solita permanenza dell'acqua, ma appunto come si pratica nei prati irrigatorj.

Un' esatta minutissima relazione dell'operato dal prelodato diligente agronomo, che ho l'onore di comunicarvi, non lascia desiderare nulla, che valga a consolidare la mia asserzione, la quale sostiene potersi coltivare il riso senza il ristagno dell'acqua, che infetta l'aria, che si respira, e che non arreca più

riso del proposto metodo, che facendo fruttar ugualmente ha il pregio di non ammorbare chi vi lavora dattorno, e chi vi abita nelle vicinanze.

L'idea di coltivare il riso senza affogarlo sott'acqua stagnante ebbe maggior seguito di fautori dopo le vigili provvidenze del Prefetto del dipartimento della Sesia, con che richiamando nel loro vigore le leggi proibitive di fare altre risare senza il permesso del Governo, si eccitò l'attenzione altrui a tentare altra via fuori dell'usata, che desse il solito prodotto, e non esigesse il solito innaffio.

FRANCESCO CECA

Corrispondente dell' Accademia d' agricoltura, al cittadino Nuvolone Direttore dell orto sperimentale Dal tenimento della Robella, distretto di Trino, li 2 brumajo anno XI.

„ Il risultato dell'esperimento, che mi riferite avere voi fatto in quest' anno sull' irrigazione del riso, mi è occorso di vederlo egualmente felice in alcune risare, che hanno scarseggiato d'acqua, ed in altre, che in conseguenza delle misure prese dal Prefetto del nostro dipartimento per la loro limitazione, hanno dovuto i proprietarj far abbattere gli argini dei così detti *pianini*, che fu impossibile di rovesciare, come erano ingiunti, di modo che le une rimanevano frequentemente asciutte, e le altre mancavano della solita irrigazione permanente, o perenne.„

„ Forti declamazioni vi sono contro le risare, perchè nocive alla salubrità dell' aria: ne convengo, e trovo assai opportune le misure del governo per non lasciarle estendere maggiormente, ma quando queste risare fossero ben intese nella loro formazione, e regolate nella loro irrigazione, si eviterebbe il danno alle popolazioni vicine cagionato in molti luoghi, in cui l' avarizia dei proprietarj ne trascura le opere necessarie, e dove l'ignoranza non

distingue la qualità, e situazione del fondo, onde livellarvi il suolo, e modelarvi l'acqua che v'abbisogna.„

„ Il metodo da voi praticato nell' irrigare il riso sarebbe l'unico, e il più sicuro per la salubrità dell'aria, e per la sanità degli abitanti in que' paesi, ne' quali si coltiva: nelle mie osservazioni però ho rilevato, che non si potrebbe quello adottare in tutti i terreni, e converrebbe solamente alle risare di terreno forte, e compatto, o di natura sortumoso, nelle quali poc'acqua basta per innaffiarli, la ragione è che nelle risare d'altra natura per essere più sensibili all'influenza del sole, e molto porosi, l'acqua vi penetra con facilità, presto vi manca, e divengono asciutti, ed è dunque necessario, che l'irrigazione sii in questi fondi perenne „

„ Due accidenti pertanto mi sono presentati in quest' annata di siccità, che mi hanno convinto essere un errore il voler pretendere, che la prospera vegetazione del riso dipenda dalla maggior copia d'acqua, che lo irriga.„

„ Un fondo sortumoso di nove giornate circa non suscettibile d altra produzione che d' erbe palustri, situato nel tenimento della Saletta, proprio dell'ora fu cittadino Mossi Morano, fu ridotto da suoi affittavoli a risara, mediante la formazione degli opportuni fossi mongiatori, e scolatori, e siccome esso terreno non cadeva nella limitazione delle risare accordate al detto tenimento, gli stessi affittavoli sono stati ingiunti dal prefetto del dipartimento a

dover far abbattere gli argini, giacchè il terreno per essere di natura vano non fu possibile di rovesciare il riso, che già era nato; si lasciò in seguito vegetare, e crescere a benefìcio di natura, e si vide contro l'aspettativa lussureggiare al pari di quello coltivato nelle risare superiori, di maniera che il sortume appena di un pelo d'acqua fu l'irrigazione perenne, che ebbe questo terreno „

„ Un altro campo di terreno forte, e compatto in situazione sana, ridotto a risara, posto sulle fini di Morano nella Valba delle due Sture, proprio dello stesso cittadino Mossi di 13 moggia circa, non veniva bagnato ed irrigato, che coi soli scoli cadenti dalle risare superiori, e l'irrigazione era di poco più frequente di quella, che suole farsi ai prati, ho osservato, che il riso gareggiava con quello delle risare comuni, nelle quali l'irrigazione era perenne, e permanente.„

„ Altre osservazioni ho pur fatte in diverse risare, il di cui suolo non è livellato a dovere, o che si adacquavano senza misura.„

„ In quei *pianini*, ne' quali l'acqua vi sovrabbondava, oppure rimaneva stagnante, le piante del riso erano sottili, deboli, e rade, anzi in molti siti mancanti.„

„ In quei spazj, in cui l'acqua correva precipitosamente erano totalmente mancanti.„

„ Negli altri, ne' quali mancò totalmente l'acqua, sebbene le piante del riso non fossero deperite affatto dopo l'adacquamento, non ebbero più vigore a ristabilirsi.„

„ In altri dove si ebbe l'avvertenza o la possibilità di far permanere l'acqua di tratto in tratto, il folto delle erbe estranee soffocò le piante del riso. „

„ In altri terreni, dove si è trascurata, oppure è mancata l'acqua nel punto, in cui la pianta getta lé spiche, ed il fiore, o nel tempo della formazione dei grani le spiche rimasero vuote con granelli *galati*, vale a dire con poca, o senza sostanza farinosa, sebbene le piante, e le pannocchie comparissero prospere „.

„ Sull' articolo del riso *galato* potrei riferirv i alcune altre osservazioni, che ho fatte, e già comunicate a quest' Accademia in un mio ragionamento, che ha per titolo *il colono subalpino* indirizzato al cittadino professore Giulio segretaro perpetuo, che potete con facilità avere sott' occhio per darne il vostro giudicio „

„ Ciòche mi ha fatto specie si è d'aver osservato, che questo vegetabile è il più delicato degli altri, che si coltivano nel Piemonte, poichè l'abbondanza dell'acqua lo indebolisce, la scarsezza lo fa deperire, il freddo lo costipa, il calore se non è moderato dal fresco dell' acqua lo fa crescere precipitosamente, e rimane imperfetto nella produzione. „

„ Onde ecco le leggi da osservarsi nell' irrigazione del riso sotto, che l'acqua ne *pianini* sii proporzionata alla qualità del fondo, alla statura della pianta, al grado del calore, che non decorri velocemente, non sii stagnante, nè abbondante „

„ Il giudizio di questo valente orizonomo è coerente alle istruzioni, che dà il chiarissimo autore Antonio Chinaglia della *orizonomia manuale*, e alle osservazioni dell'abate Genovesi, il quale “ pretende, che il riso ama il caldo più, che qualunque altra derrata; e che in tanto ama l'acqua, in quanto la fiacchezza delle sue barbe vuole un terreno molle per poter penetrare, ed abbarbicarvisi. „

Dalla sin qui esposta relazione di fatti, che non ammettono contradizione, e dai risultati dalle replicate prove fatte nell'orto sperimentale della nostra Società, di cui vi ho dato esatto ragguaglio, pare bastevolmente provata la facilità, e la convenienza del nuovo metodo di coltivare una doviziosa derrata, della quale è generale la consumazione, e profittevole lo smercio fra noi, senza allagare per mesi continui i terreni con tanto danno della salute umana.

Per il bene dell' umanità, e per l'avanzamento e progressi maggiori della patria agricoltura, è dovere del nostro instituto di eccitare il zelo, e l'interessamento degli orizonomi a voler intraprendere consimili sperienze, e comunicarne a tempo i risultati onde possa l'esempio, e l'instruzione operare quel maggior bene che si desidera.

MANIERA

Di far bollire i pomi di terra per mangiarli a guisa di pane. Estratto dalle memorie del cittadino Beniamin Tompson Rumphord.

„ Niente potrebbe contribuire di più d' ac-
„ crescere la consumàzione dei pomi di ter-
„ ra, che di conoscere il modo di prepararli.
„ In Londra vi si fa poca attenzione, al con-
„ trario nella Contea di Lancastre, e in Irlan-
„ da si fanno bollire i pomi di terra nella
„ maniera la più perfetta: quando sono pre-
„ parati nella maniera seguente, se sono di
„ buona qualità, si possono mangiare in ve-
„ ce del pane, come si pratica in Irlanda. I
„ pomi di terra, dovrebbero essere per quan-
„ to sia possibile, della medesima grossezza,
„ e si dovrebbe far bollire i grossi, e pic-
„ coli separatamente. Bisogna lavarli pro-
„ priamente senza pelarli, o raschiarli; met-
„ terli in seguito nella pentola con acqua
„ fredda, in modo che non siano totalmente
„ coperti, perche danno da loro stessi una
„ quantità considerevole di fluido. Non si deb-
„ bono mettere in recipiente pieno d' acqua
„ bollente, come si pratica per gli erbaggi.
„ Se i pomi di terra sono passabilmente grossi
„ sarà necessario, quando comincieranno a
„ bollire, di gettargli sopra acqua fredda, e
„ ripetere ciò molte volte, sinchè i pomi di
„ terra saranno perfettamente cotti, (il che

„ sarà fra tre quarti d'ora) secondo la grossezza maggiore, o minore, altrimenti si fenderebbero nella parte esteriore, e si ridurrebbero in pezzi, mentre l'interiore non sarebbe cotto, e diverrebbe in conseguenza mal sano, e poco aggradevole al gusto, pendente l'ebollizione bisogna gettargli sopra un po'di sale, il che fa un buon effetto, ed egli è certo, che quanto più la cottura è lenta, meglio riesce: quando i pomi di terra sono bolliti, si getta l'acqua, e si lascia svaporare l'umidità, rimettendo sul fuoco il recipiente, nel quale si sono fatti bollire; questa precauzione li rende estremamente seccati, e farinosi, si dovrebbero portar a tavola colla pelle, e mangiarli col sale, e pane: non vi è che l'esperienza, che possa far conoscere la superiorita di questo metodo di far cuocere i pomi di terra, particolarmente quando sono di buona qualità, e farinosi: la maniera di farli cuocere qui sopra detagliata stata estratta in parte da un'opera di Samuel Stayes Esqu. d'Avondale in Irlanda (sulla cottura dei pomi di terra, pag. 103) in parte una relazione stampata della contea di Lancastro, pag. 63, ed altri indirizzi comunicati ai comitati, è certamente la più vantaggiosa.

Questo metodo, e queste regole sono così chiare, che è quasi impossibile di non comprenderle: quelli che le osserveranno esattamente, troveranno che li pomi di terra ac-

quistano una qualità superiore, e saranno convinti, che la maniera di farli bollire è un oggetto molto più importante di quello che non siasi creduto sin' ora.

Se questa maniera di farli cuocere fosse più generalmente estesa, e conosciuta in quei paesi, dove questo vegetale è divenuto un alimento ordinario, non si dubita, che contribuirebbe molto a renderne la pratica più universale.

MANIERA

D' estrarre un brodo e gelatina con economia dalle ossa.

Il cittadino Antonio Alessio Cadet-de-Vaux pubblicò una memoria sopra la maniera d'estrarre la gelatina dalle ossa. Questa memoria parendo al Governo Francese, che possa riuscire di grande vantaggio a sovvenire gl' indigenti, affine di promuoverne la cognizione, credette utile il mandarne copia per mezzo del suo ministro per gli affari interni ad ogni Dipartimento della Repubblica.

Cheppero per rendere nota questa cognizione nella nostra patria, crediamo opportuno di darne un transunto, ed il modo di operare per ottenerla.

L' autore instrutto de' lavori su questo soggetto fatti da molti chimici, e sapendo, che la gelatina forma il cemento delle ossa, nelle quali si trova essa in istato secco, e che questa può assorbire le 7|8 parti d'acqua, senzachè perda la forma, e qualità gelatinosa, e consistente, per mezzo delle esperienze assicura: 1. Che una libbra di ossa vale per formare la gelatina come sei libbre di carne. 2. Che il brodo delle ossa è migliore di quello della carne. 3. Che l'osso deve considerarsi per questo riguardo come carne fresca, e recente 4. Che la gelatina ricavata nel modo, che si dirà, è un vero consumato. 5. Che una libbra di gelatina aggiun-

gendovi due libbre d' acqua conserva ancora una mediocre consistenza gelatinosa. 6. Che coll' aggiunta di pochi legumi e sale può somministrare un buonissimo brodo nutritivo, e sano.

Il modo d' estrarre la gelatina.

Prendansi cinque libbre d' ossa crude o cotte spogliate dalla carne, dal grasso, e da ogni parte tendinosa, si fracellino con mazza, o martello, o con dorso di grosso coltello da cucina. Quindi si pestino in un mortajo di terro, cosicchè siano ridotte in grossa polvere, avvertendo di bagnarle con circa due oncie d' acqua per libbra d' ossa per scansare che si riscaldino, nel pestarle poi si faranno passare per un crivello.

Se le ossa conservano ancor delle cartilagini, ed abbiano molta midolla, non si ridurranno sì facilmente in polvere, ma formeranno una pasta, che equivalerà alla polvere.

Si pongano a cuocere in una pentola di terra con 20 libbre d acqua, e si regolerà come fosse carne a bollire, cioè si metterà sale sufficiente si schiumerà, e se piacerà si aggiugneranno legumi. Avvertasi, che conviene, che cuociano a fuoco lento, imperciocchè il fuoco forte distrugge la gelatina, e cuocendo lentamente non sarà necessario d'aggiungervi acqua, tanto più, che il grasso, che vi nuoterà sopra impedirà il maggiore svaporamento.

Per estrarre tutta la gelatina dalle ossa si fanno cuocere quattro volte separatamente quattro, o cinque ore per ciascuna bollitura.

Il brodo di queste quattro bolliture raffreddandosi si congela e forma gelatina, e comprese tutte insieme peseranno 20 libbre di gelatina forte, ed assai consistente, che versata sopra una tavola si tagliera in fette con crine, senza che perdano la loro figura.

A ciascuna libbra di gelatina aggiungendovi due libbre d'acqua, si otterrà un brodo sano, nutritivo, e migliore di quello di pura carne.

Non riesce nuovo a noi il metodo che ci viene proposto.

I Direttori del comitato di beneficenza stabilito in questo comune nell'anno nono instrutti dell' utilità, e della maniera di ricavare facilmente, e con poca spesa una materia alimentare dalle ossa degli animali, si prevalsero delle invenzioni, e istruzioni dell'abate D. Angelo s. Giusto, publicate dallo speziale G. Ambrogio s. Giorgio, e di quelle del cittadino Carlo Ferri Milanesi, anteriori agli scrittori francesi, riducendo a pezzi con martelli, o sottoponendo alla macina le ossa; fatte le quali sperienze, gli è riuscito di potersene servire con vantaggio per condimento delle minestre, che si sono distribuite a soccorso de'poveeri: lo stsso hanno praticato li Direttori dello spedale de' carcerati nella casa di correzione.

Leggansi le memorie de' citati autori nel V. I. e XVIII. a c. 385 e 305 degli op. sc.

STATO

DELLA GREGGIA NAZIONALE

Composta di pecore Segoviane, o come dicesi di puri merinos.

Dallo stato di questa *greggia di lana soprafina*, affidata dal Governo alla cura di questa nostra Società, inserito dal nostro Presidente alla pagina 62 del *Calendario Georgico* dello scaduto anno 1802 (v. s.), appare, che al principio di detto anno essa *greggia* era composta di 299 capi, e che si sperava di vederla accresciuta nella prossima primavera di 90 *agnelli* circa, che allora erano vicini alla loro nascita.

Sono in fatti nati 98 *agnelli*, cioè 48 femmine, e 50 maschj, e la *greggia* dovrebbe presentemente essere composta di 397 animali, se non vi fossero acceduti i seguenti cangiamenti, che l'hanno ridotta a soli 331, non compresi gli *agnelli* nati dalla metà di ottobre a questa parte.

Abbiamo di	Pecore fattrici	n.° 159
	Arieti da razza	» 35
	da castrarsi	» 11
	Castrati	» 40
	Agnelli di un anno circa .	» 37
	Agnelle della medesima età.	» 49
	Totale	n.° 331

Sono morte nel corso dell'anno numero 32 bestie, cioè 12 *agnelli*, gli uni di *diarrea*, ed altri di *coliche*, e venti bestie grosse, cioè dieci *pecore*, parte delle *vertigini*, e parte di *ettisia*, e dieci maschj, cioè sei *castrati*, e quattro *arieti* delle stesse malattie.

Sonosi venduti al cittadino Ceruti, membro della nostra Società, dieci *pecore*, dieci *agnelli*, e cinque *arieti*, e al cittadino Losanna, pure nostro socio, due *arieti*.

In oltre sonosi riformate, e vendute al beccajo sei *pecore* vecchie, e sterili, e un *ariete vertiginoso*. In tutto

Bestie vendute .	n.° 34
Morte	„ 32
Totale mancante alla greggia	n.° 66

Si hanno presentemente circa 100 *pecore pregne*, dalle quali, non accadendo *aborti*, nè altre disgrazie di rilievo, speriamo di avere almeno 90 *agnelli* vivi alla prossima primavera.

Quantunque siano morti nel corso dell'anno 32 animali, non dobbiamo percio riguardare questa perdita come consecutiva, e prenunziante un morbo, che gia abbia radicate le sue malefiche azioni in tutta la greggia: questo morbo che potrebbe essere per esempio il *marciume*, o, come dicono i Francesi, *la pourriture*, sinora non si è manifestato in alcun animale della *greggia Nazionale*. Quelle 32 bestie sono tutte morte di *malattie ordinarie*, e *spo-*

radiche, non contagiose, nè dipendenti da una causa generale, il cui influsso abbia potuto più o meno offendere tutte le altre. La *greggia* verso la fine dell'inverno avea veramente non poco sofferto pel cattivo fieno, che le era stato somministrato, senza che sia stato possibile alla Commissione di rimediare a tempo a questo grave inconveniente; ma i buoni e abbondanti pascoli, che le si provvidero nella primavera, in poco tempo la fecero riavere.

La lana si conserva tuttora finissima, più lunga, più soffice, e più midollosa di quella, che avevano le *pecore* al loro arrivo di Spagna; più non v'è la menoma apparenza di *peli giarosi*, quali si trovavano allora.

Dalla tosatura fattasi nella passata primavera si ricavarono rubbi settanta di lana sucida, cioè otto libbre da ogni bestia l'una compresa coll'altra. Le *pecore* ne sogliono dare caduna sette libbre, ed otto, nove, o dieci oncie, e i maschj dalle dieci libbre alle dieci libbre e mezzo fino a undici. Gli *agnelli* dell'anno non si tosano.

Si era pensato di tosare pure questi animali, e adoperare la loro lana, che è molto più corta di quella delle *pecore*, e dei maschj adulti, per farne cappelli; ma dalla prova fattane si è conchiuso non convenire questo tosamento; prima perchè facendosi la tosatura verso la fine di marzo, nel qual tempo degli *agnelli* gli uni hanno l'anno compito, altri soli dieci, o anche nove mesi, molti di essi pel freddo, o altre intemperie, che in quella stagione non

di rado sopraggiungono, molto pativano, o medesimamente ne morivano; in secondo luogo perchè i cappellai non trovarono, che quella lana riesca così bene pei cappelli, come comunemente si crede, e finalmente perchè abbiamo sperimentato, che gli *ugnelli*, tosati per la prima volta a due anni, danno tanta quantità di lana, ma molto più lunga, che avrebbero data nelle due tosature, cioè se si fossero tosati a un anno, e poi a due. Questa sperienza è stata fatta anche a Parigi sulla *greggia Nazionale* di *Rambouillet*, dove essendosi tralasciato di tosare alcune *pecore*, e montoni adulti al tempo solito della tosatura, e quindi essendo stati tosati l'anno prossimo, dalla tosatura di queste lane di due anni se ne ricavò la medesima quantità, che se si fossero fatte le due solite tosature. Ed ecco una maniera facile di avere, quale si ricerca per certe sorti di panni, una lana lunga, se non si possono avere greggie, che la diano in un sol anno della richiesta lunghezza.

Quei 70 rubbi di lana sonosi venduti ll. 35 di Piemonte al rubbo, e sucida com'ella era, senza la bonificazione d'una libbra di più per ogni rubbo, come si costuma nel commercio delle lane, massime di quelle, che vengono dall'estero, e senza distinzione della *lana madre* da quella della fronte, delle guance, de' piedi, della coda, e del ventre, che sempre è più grossolana di quella delle altre parti del corpo; quella d'inferiore qualità fa ordinariamente l'undecima parte di tutto il *mantel-*

lo, e non si vende che la metà del prezzo della *lana madre*. Si sa in oltre, che la lana sopraffina sucida, digrassata ch' ella è, consuma più della metà del suo peso, sicchè di cento libbre di detta lana sucida, non ve ne rimangono dopo il digrassamento, che quaranta, o al più quarantacinque libbre.

Ora se si riflette, che la lana purgata delle *pecore* Biellesi, che sono tra le *pecore* nostrali quelle, che l' hanno men grossolana, si vende a prezzo comune 26 lire di Piemonte al rubbo, e che questa lana consuma pel digrassamento i due quinti del peso: se si riflette, che queste *pecore*, le quali si tosano due volte all' anno, non danno tra le due tosature, che libbre cinque di lana sucida, si vedrà a prima vista quale, e quanto sia il profitto, che si ha ad allevare piuttosto *pecore* di lana fina, che di lana ordinaria.

Ma dove prenderle, dirà taluno? v' è un mezzo facilissimo per averle. Si comprino *arieti* di razza sopraffina; facciansi da questi *arieti* coprire le pecore nostrali, e fin dalla prima generazione si avranno prodotti, la cui lana sarà di un terzo più abbondante, e più fina di quella delle *pecore* nostrali, e seguitando a far coprire i prodotti dei prodotti delle *pecore* giannizzere sempre da *arieti* di lana sopraffina, alla quarta, o alpiù tardi alla quinta generazione le *pecore* nostrali avranno, e conserveranno ne' loro prodotti una lana quasi così fina, qual è quella delle *pecore* di razza pura spagnuola, cioè che hanno per padre, e per madre animali di quella

razza sopraffina. Un *ariete* può coprire, senza spossarsi, dalle 25 alle 30 *pecore* nella stagione, che dura la monta, e così per una greggia di cento *pecore* quattro *arieti* bastano.

Noi non ignoriamo, che la ragion principale, che distoglie il comune de' pastori dall' acquisto di *arieti* spagnuoli, è il timore, che le pecore da questi *arieti* provenienti più non diano la solita quantità di latte, o che, se si vuol conservare quella finezza, più non si debbano mugnere le *pecore*, anzi lasciar poppare gli *agnelli*, finchè la madre piu non voglia. Noi non neghiamo, che se si vuol avere una greggia di lana sopraffina simile a quella dei *merinos*, non bisogna mai mugnere le *pecore*, e lasciar poppare gli *agnelli* a loro beneplacito, quanto tempo le madri glielo permettono, ma sappiamo altresì per esperienza, prima essere falso, che le *pecore* di lana fina diano minore quantità di latte, che le *pecore* ordinarie, anzi le prime ne sogliono dare qualche cosa di più; e in secondo luogo, che si possono mugnere le *pecore*, spoppando a un mese e mezzo, o a due mesi gli *agnelli*, senza che la lana perda del tutto la finezza, o diminuisca notabilmente di quantità; gli animali così maneggiati non arrivano mai, egli è vero, ancorchè provenienti di generazione in generazione da *arieti* di lana sopraffina, ad acquistare nel loro mantello l'ultimo grado di finezza, ma almeno molto si migliora e in qualità, e in quantità.

Non si lascino pertanto i buoni pastori sgomentare da questo vano timore, facciano

coprire le *pecore* nostrali da *arieti* spagnuoli, le mungano pure al solito, e spoppino quando vogliono gli *agnelli*, e se non arriveranno al sommo grado di finezza nella lana, molto vi guadagneranno e nella qualità, e nella quantità, e sicuramente la venderanno un terzo di più delle lane ricavate dalle *pecore* nostrali, coperte da *arieti* pure nostrali.

Vi e persino chi teme, che i castrati di lana fina mai non arrivino ad ingrassar così bene, come quelli di lana comune, e che la loro carne non sia nè così tenera, ne così saporita. Ma i beccaj di Torino, che comprano da parecchi anni i *castrati* della *greggia Segoviana Nazionale*, san pure a qual peso arrivino ingrassati che sono; oltrepassano per l'ordinario, quantunque non siano di alta taglia, nè molto corpacciuti, i rubbi quattro caduno; tenera e saporitissima è la loro carne.

A tutti è noto il prezzo eccessivo, che si vendono gli *arieti* di lana fina in Inghilterra; è cosa ordinaria, che si vendano sino a 150, o 200 ghinee l'uno, e che si affitrino per una sola campagna 40, e 50 ghinee, e si paghi una ghinea per lasciar montare una sola *pecora* Anche gli *arieti* della *greggia nazionale* di *Rambouillet*, de' quali con un certo numero di *pecore* si fa una vendita al pubblico incanto tutti gli anni si vendono gli uni sugli altri 450, o 500 franchi caduno, e il cittadino Pictet, che ha una greggia di *pecore* spagnuole di quelle comperate a *Rambouillet*, che mantiene vicino a Geneva, ha venduto

l'anno passato un *montone* adulto 600 franchi, gli *agnelli* dell'anno 144 franchi caduno, e le *agnelle* 192.

La Commissione deputata alla conservazione della nostra *greggia nazionale* incomincierà essa pure al principio del prossimo mese di marzo a vendere al pubblico incanto, nel gran cortile della Scuola veterinaria al Valentino, alcuni *arieti* di pura razza Spagnuola, e ciò per soddisfare senza parzialità ai diversi particolari, che le hanno domandato *montoni* di detta razza, e affinchè i compratori possano meglio accertarsi non meno della finezza, che della quantità della lana, si venderanno non tosati, e quindici giorni prima della vendita si farà affiggere l'avviso ai diversi cantoni di questo comune del giorno, che si farà l'incanto.

La *greggia Nazionale* è composta di soli *merinos*; per conservarla pura sonosi venduti tutt'i giannizzeri provenuti dall'accoppiamento di *arieti* Spagnuoli con *pecore* nostrali, Padovane e Napolitane, e di *arieti* Padovani con *pecore* Spagnuole. Da questi accoppiamenti misti si avevano avuto prodotti di lana, la quale alla quarta generazione sembrava uguale in finezza a quella dei prodotti di pura razza Spagnuola, ma un non so che di diverso, che non si distingueva che dai più sperimentati fabbricanti, ci ha indotti a conservare i puri e pretti prodotti Spagnuoli; e fin qui la lana come si è detto, ha piuttosto migliorato, che deteriorato dalla primitiva sua origine.

Questa greggia ha prodotto le diverse greg-

gie di lana fina, che già popolano il Piemonte, e in particolare distintissima fra tutte è quella del benemerito citt. Collegno di Provana, uomo intelligentissimo su questo importantissimo ramo di economia rustica. Dalla *greggia nazionale* è pure uscita la numerosa greggia della Mandria di Chivasso, diretta da una Società pastorale, ricca di cognizioni, e animata da ardentissimo zelo per la prosperità patria.

L'esempio di questi ottimi cittadini, e di molti altri, che potrei nominare, e che meritano non minori elogj, sarà, lo speriamo, imitato da molti altri, e da qui a non molto vedrassi il Piemonte abbondante in greggie di lana fina, e così secondato il benefico Governo nelle savie mire, ch'egli ha di propagarle, quanto sia possibile.

BRUGNONE.

RAPPORTO

Di uno sperimento pubblico intorno alla quantità di pane casalengo, che risulta da una quantità determinata di grano, e dalla riunione di tutte le qualità di farina, essendo i pani di oncie 6.

DEI CITT. GIOBERT E CASTELLANI.

La sperienza, che ci avete incaricato di eseguire di concerto con la Commissione della municipalità, e dei quattro sindaci della corporazione de' prestinaj, ha sortito l'esito esattamente, che si era da noi annunziato.

Il grano di formento provvedutosi in emine 6 da' pristinaj sul mercato senza intervento d'alcun deputato dell'Accademia, o della Municipalità fu consegnato per 1/3 di Truffarello, 1/3 di Chivasso, ed 1/3 di Castagnole in Piemonte, ed al prezzo rispettivamente di lire 12, 10, 13. 5, e 12, che dà la media di lire 12. 11. 8.

Emine cinque d'un tal grano da purgare pesarono . . . . . libbre 229,5
Purgate colla cribrazione . . . „ 222,25

Consumo d' 1731,65, o sia 7,25

É d'uopo osservare riguardo al peso di questo grano purgato, che la media di quello introdotto da' pristinaj a' molini della Dora dai 10 ai 20 ventoso
Fu di . . . . lib. 227,5833
Il provveduto per le esperienze „ 222,25

Inferiore in peso alla media suddetta per 1742,67, o sia per . „ 5,3333

Il che dimostra evidentemente, che il grano provvisto non era di mediocre, o come dicesi di commercio, ma bensì d' inferiore qualità.

Le libbre 222,25 grano, dedotte la 8.va pel dritto di macinatura, e la 55.ma pel consumo in volaria, cioè libbre 17.931, che è la 71,880, o sia 0,08068, dovevano dare in farina libbre 204.319, e ne somministrarono libbre 204. 5 cioè 0,181 di più del dovuto

Questa farina abburattata comprese il tritello più fino, o sia come dicesi volgarmente il *riondino, e primo reprimo*,
Risultò di peso . . . . . lib. 180,2

Il tritello grosso . libbre	5,166	
La crusca . . . . . . „	18,5	
Consumo, o sia residuo nel buratto . . . . . „	0,584	
Consumo totale della far na nel purgarla . . . . „	24,250 „	24,250
o sia 178,43 . . . . „		204,500

Dalle lib. 180.25 farina, dedotto l'avanzo di quello, che si tolse per maneggiar la pasta, cioe lib. 1,833, resteranno lib. 178,417 ridotte in pasta, nella quale si misero lib. 1,166 sale, e libbre 3 crescente poscia restituito; questa pasta si trovò di peso lib. 273,166, epperciò, dedotto il sale, assorbì

La farina . . . libbre	93,583	acqua
Sale come sopra . . . „	1,166	
Farina . . . . „	178,417	
Nella pasta pertanto di peso . . . libbre 272, „	273,166	

Compresa la sola farina, ed acqua, era di 172,8 la quantità di questa, cioè poco piu del 3 zo, e ne assorbì la farina 171,806, cioe piu della meta del suo peso.

Il peso della pasta si prese prima, che fermentasse, e se ne fecero subito 523 micconetti, che lasciaronsi così fermentare, e li quali risultano di peso lib. 0,522, o sia oncie 6. 2,112 caduno.

Il pane, che risultò non condizionato, per la cuocitura del quale impiegaronsi 20 fascine di rovere, riuscì di peso, essendo ancor caldo, libbre 224,333; epperciò, dedotto il sale, espellì libbre 48,833 d'acqua, e ne ritenne 172,091, cioè libbre 44,75 poco meno della metà.

Li miconetti pertanto erano di lib. 0,4289 ciascuno, o sia onc. 5. 1. 1744, epperciò circa d'un sesto minori di quanto doveano risultare.

In questo caso del pane caldo l'aumento fu di . , ... libbre 45,916

Cioè	lib. 44,75	acqua
Sale	„ 1,166	
Farina.	„ 178,417	

Peso del pane caldo „ 224,333 come sopra.

L'incremento pertanto ricercato della farina ridotta in pane della qualità sovra indicata, compreso il sale, fu 173,885, cioè poco più del quarto

Laonde lib. 100 farina formento privata sol della crusca, e tritello più grosso, ridotta in pani rotondi del peso d'oncie 5. 178 ben condizionati, daranno di peso lib. 125,74, cioè 125. 374 prossimamente.

Riuscirebbe sicuramente assai maggiore un siffatto incremento, se li miconetti risultati fossero d'oncie 6, ma vi vorrebbe l'esperienza per determinarlo.

Per parte della comunità de' pristinaj si instò, che il pane si dovesse anche pesar freddo; una tale istanza sebbene sia fondata, con tutto ciò, avuto riguardo alle circostanze attuali, potrebbe meritarsi l'attenzione della municipalità, dacchè nell'attuale scarsità di pane è pochissimo quello, che vendesi freddo; eppercio o dovrebbonsi obbligare a venderlo tale, o ad avervi un riguardo nel prezzo da stabilirvisi; il valore d'una tale circostanza può ricavarsi dalla media del pane, che giornalmente vendesi, determinando così di qual oggetto ella sia.

A seconda d'una tale istanza se ne pesarono pertanto lib. 25,0833, che compreso il cesto, che le conteneva, risultarono di lib. 32,166; sei ore dopo essendo freddo non si trovarono più, compresa la tara, che lib. 32; laonde deducendo questa di lib. 7,033, rimarrebbe il peso del pane di lib. 24,917, ed il consumo sarebbe stato di lib 0,166, cioè d'1/151,1. Ma essendosi fatto istanza per parte del cittadino Maffoni, deputato della municipalità, che si ripesasse anche il cesto, questo si trovò di sole lib. 7; laonde avea anch'esso diminuito di lib. 0,0833; il che ridusse il vero consumo del pane a lib. 0,0833, o sia ad 1/301,12; eppercio espellì ancora in 6 ore dopo la prima pesata raffreddandosi lib. 0,745 d'acqua, o sia oncie 8. 7. 26,48; il che ridusse l'acqua contenuta nel pane a lib. 44,005.

Pretendevano li pristinaj, mancando assai poco la tara dalle lib. 7,083, che si facesse

risultare questa circostanza; ma siccome era anche in quei dati il peso del solo pane, e che per altra parte non erasi mai fatto caso nel corso di quest'esperienze delle parti aliquote dell'oncia, non sembrava equitativo, che se ne facessimo carico nell'ultimo risultato a solo favore di essi.

Nel dato del consumo del pane raffreddandosi d' 1/301,12 quello delle lib. 224,333 sarebbe di lib. 0,744, epperciò ridurrebbonsi esse a libbre 223,589; e quindi l'incremento della farina sarebbe di libbre 45,172, o sia d' 1/3,949; e lib. 100 di farina ne darebbero 125,322 di pane, cioè poco più del quarto.

Le libbre 180,25 farina, trascurato il consumo o residuo rimasto nel buratto, che si considera per crusca, o cruschello grosso, avrebbero dato di pane freddo lib. 225,885; laonde posto il grano del peso della media risultante da quello introdotto a' molini da' pristinaj d'un consumo proporzionato in crusca, e cruschello a quello adopratosi, il quale dovrebbe in questo caso essere anzi minore, ne sarebbero venute lib. 233,253 di pane, cioè lib. 46,65 per emina.

Sarebbe inopportuno il riferire li giorni delle esperienze, le cautele prese per assicurarci delle operazioni, affinchè non venissero alterate le quantità, come pure l'avvertenza di levar grano da purgare, purgato, e farina per potervi avere all'uopo ricorso pel paragone, come si sarà pur fatto del pane, risultando tutte queste circostanze dai verbali fattisi in

tutte le operazioni, e che non può essere l'oggetto di quanto dovevamo riferire.

Ciò, che non deesi ommettere si è, che non poteronsi eseguire quest'esperienze colla maggiore precisione, che avressimo noi ancora desiderato, per la mancanza, o difficoltà nel procurarci li mezzi a ciò opportuni; ed un locale comodo per l'eseguimento di esse.

Il risultato ottenuto, quantunque il *minimum* forse di una sperienza più accurata, ha potuto servire utilmente di base per decidere intorno alle contestazioni vertenti tra la municipalità, e la corporazione de' pristinaj per la tassa di questa specie di pane, e potrà sempre servire ugualmente in tutte le quistioni di questo genere.

INVITO.

Il cittadino Balbis professore di medicina, direttore dell'orto botanico e membro dell'Accademia delle scienze, e della nostra Società d'agricoltura ha comunicato alla stessa Società, qualmente ha intrapreso un interessante lavoro, che ha per oggetto l'istoria naturale dei volatili nel nostro paese, per renderlo di più utile istruzione desidererebbe, che gli fossero comunicate le denominazioni volgari.

Sono perciò invitati gli amatori di ornitologia a voler contribuire coi loro lumi, e somministrare al benemerito nostro Socio le varie denominazioni patrie degli uccelli del proprio paese, indirizzandole al cittadino Giobert segretario della Società, o al medesimo professore Balbis.

INDICE.

FINE.

1739